

MENÚ DEL DÍA

APERITIVO DEL CHEF

COMENZAMOS ELIGIENDO

- Ensalada de langostinos cocidos, guacamole casero con nachos*
- Migas del Pastor con longaniza de Graus y uvas*
- Arroz cremoso de boletus edulis con lascas de queso Flor de Aspe*
- Pimientos del piquillo rellenos de boletus y trufa sobre salsa vizcaina*
- Potaje de garbanzos estofados con bacalao y espinacas*
- Canelón XI de bogavante con salsita verde*

ELEGIMOS DEL MAR ó DE LA TIERRA

- Lomo de salmón cocinado al vapor con salsa tártara y limón*
- Merluza a la vasca con mejillones de roca y langostinos*
- Dorada al horno con salteado de gulas "Estilo Orio"*
- PATITA DE PULPO MARCADA A LA PARRILLA CON PATATA ASADA, PIMENTÓN AHUMDO Y AOVE (SUPL. 13€)**
- Caldereta de cordero guisado a la pastora*
- Carrilleras de cerdo Duroc guisadas al merlot con verduritas*
- Entrecot de vaca a la parrilla con escamas de sal y AOVE*
- Panceta de ibérico confitada con salsa de Oporto*
- SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA AL GUSTO (SUPL. 10€)**
- COCHINILLO DESHUESADO EN SALSA DE OPORTO (SUPL. 8€)**
- COSTILLAS DE CORDERO A LA PLANCHA CON SU GUARNICIÓN (SUPL. 9€)**
- 1/2 PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN ASADO A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO Y SU GUARNICIÓN (SUPL. 12.5€)**

TERMINAMOS

- Tarta de queso con frutos rojos*
- Tiramisú al cacao y gel de mango*
- Mil hojas de crema pastelera*
- Tartaleta de frambuesas con nata*
- Coulant de chocolate y crema inglesa*

Agua Mineral "El Acebo"- Vino tinto de la casa- Gaseosa

22€
Iva Incluido

7

M
A
R
Z
O

2
0
2
3



9
R 7
E 4
S
E 3
R 6
V 3
A 3
S 4
7
0