

MENU DEL DIA DEL PILAR

12 de octubre 2022

Aperitivo

Sobrasada de latón del pirineo aragonés curada en bodega

Centros de mesa:

Mí-cuit de foie gras de la sierra de Albarracín
pan de coca al horno, gel de naranja china y orejones

Timbal de ensaladilla de pulpo, mahonesa de huevas de tobiko,
brotes tiernos y pan carasau

Rape en salmuera a las finas hierbas, rustido al horno
con "ajo negro" de borraja de Zaragoza

Paletilla de ternasco I.G.P de Aragón, cebolla de Fuentes de Ebro,
queso de la tierra y sus jugos

Tartaleta de cremoso de chocolate y granada en texturas

MARIDAJE

Vino Blanco Anayón Chardonnay, D.O. Cariñena

Vino Tinto Prados Fusión, D.O. Campo de Borja

Cava Reyes de Aragón, D.O. Calatayud

Pan artesano,
Agua mineral del manantial de Jaraba
Cafés e infusiones

55,00€
IVA incluido

MENU INFANTIL

Jamón Ibérico y croquetas caseras

Pasta fresca con salsa de tomate y queso parmesano

SEGUNDO A ELEGIR PREVIAMENTE

Costillitas de ternasco con patatas fritas en sartén

o

Escalopin de ternera a la plancha con patatas fritas en sartén

Helado de vainilla y chocolate

Pan artesano

Aguas minerales natural del manantial de Jaraba y refrescos

35,00€
IVA incluido

INFORMACION GENERAL

Todos los precios son por persona y tienen el IVA correspondiente incluido.

En cumplimiento con la normativa sanitaria vigente, los pescados de consumo crudo se congelan a -20° durante 24 h. y los cocinados se calientan a 60° en el núcleo.

En el caso de que usted o sus invitados padezcan alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor infórmenos lo antes posible, estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades.