



Menú Casa Frauca

RESTAURANTE

PRIMEROS

- ENSALADA DE TRUCHA DEL CINCA MARINADA,
MANZANA, SALSA DE YOGUR-NARANJA
- BORRAJAS Y ESPÁRRAGOS DE TEMPORADA, EN SALSA
VERDE CON CARRILLERAS DE MERLUZA
- MIGAS CON HUEVO FRITO DE CORRAL
- POTAJE DE GARBANZOS Y CALLOS CASEROS DE
TERNERA
- SOPA DE PESCADOS Y MARISCO

SEGUNDOS

- LÁGRIMA DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA
- ALBÓNDIGAS DE CORDERO EN SALSA DE
ALMENDRAS
- SALMORREJO ALTOARAGONÉS (COSTILLA Y
LONGANIZA DE CERDO EN ACEITE, TORTETA,
TORTILLA DE PAN, ESPÁRRAGO DE
TEMPORADA, SALSA DE PEREJIL)
- CONEJO GUISADO CON PICADA DE
ALMENDRAS Y CHAMPIÑÓN RELLENO DE SU
PATÉ
- DORADA AL HORNO, CON ACEITE DE AJOS Y
VINAGRE DE JEREZ, PATATAS PANADERA Y
BISALTOS

POSTRES

- TIRAMISÚ CASERO
- CUAJADA DE LECHE DE OVEJA CON HELADO DE MIEL Y NUECES CARAMELIZADAS
- CHOCOLATE, PAN Y ACEITE
- FRESAS MACERADAS, CON HELADO DE PIMIENTA Y CARDAMOMO
- NATILLAS AL CAMELO

PRECIO DEL MENÚ*

34€

* ESTE ES UN MENÚ ORIENTATIVO, NUESTRO MENÚ SUELE CAMBIAR A DIARIO DEBIDO A NUESTRA COCINA DE TEMPORADA.

BODEGA RECOMENDADA

-LA MIRANDA DE SECASTILLA .

TINTO GARNACHA JOVEN. DO SOMONTANO 16.00 €

PRADOS FUSIÓN GARNACHA SYRAH

DO CAMPO DE BORJA 17.00 €

LALANNE CLASSIC MERLOT-CABERNET SAUVIGNON. TINTO CRIANZA DO SOMONTANO 17,00 €

-VIOLETA DE VIÑAS DEL VERO. SYRAH-GARNACHA CRIANZA DO SOMONTANO 18,00 €

CERVEZAS DE LA ZONA:

VIPER DE BUISÁN (FANLO) AMBER BLOND 5,00 €

-TENSINA PEÑARROYA AMERICAN AMBER ALE

(TRAMACASTILLA)5.00 €

