

PRIMEROS

- ENSALADA DE TRUCHA DEL CINCA MARINADA, ENCURTIDOS CASEROS Y SALSA DE YOGUR Y NARANJA.
- TOMATE ROSA, QUESO MOZZARELLA, SARDINA AHUMADA, ACEITE DE ALBAHACA
- NUESTRA EN SALADA DE BERENJENA, QUESO FETA, ANCHOAS, TOMATE SECO
- PASTEL DE CEBOLLA DE FUENTES
- ALUBIAS CON CHORIZO, CARETA DE CERDO, TOCINO IBÉRICO
- CHIRETAS CON ALI-OLI
- MIGAS CON HUEVO FRITO DE CORRAL

SEGUNDOS

- LÁGRIMA DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA CON PIMIENTOS DEL PADRÓN Y PATATA ASADA
- LOMO DE VACA A LA PARRILLA
- LENGUA DE TERNERA, SALSA VIZCAÍNA Y PARMENTIER
- JABALÍ ESTOFADO AL VINO TINTO DE SOMONTANO
- MANITAS DE CERDO EN SALSA DE ALMENDRAS
- LUBINA O MERLUZA AL HORNO, CON ACEITE DE AJOS Y VINAGRE DE JEREZ

POSTRES

-TIRAMISÚ CON HELADO DE CHOCOLATE

-GRANIZADO DE PIÑA Y RON CON MOUSSE DE COCO

-ALBARICOQUES SALTEADOS CON HELADO DE
VAINILLA

-FLAN DE CHOCOLATE CON HELADO DE AVELLANA

-ARROZ CON LECHE

-HELADO DE FRAMBUESAS

PRECIO DEL MENÚ*

29,75 €

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

BODEGA RECOMENDADA

-SOMMOS TINTO ROBLE DO SOMONTANO 14,00 €

-COTO DE HAYAS GARNACHA CENTENARIA

TINTO CORTA CRIANZA DO CAMPO DE BORJA 16,00 €

-PAGO DE CIRSUS VENDIMIA SELECCIONADA CRIANZA D O P
BOLANDIN (NAVARRA) 16.00 €

-CEPA 21. TINTO CRIANZA DO RIBERA DEL DUERO 24.00 €

-PRADOS COLECCIÓN SYRAH CRIANZA

DO CAMPO DE BORJA 20,00€

-CERVEZA RONDADORA DE SOBRARBE. TRIGO-CEBADA 7,00 €

-CERVEZA VIPER DE EXCOSA (BUISÁN, FANLO) 4,00 €

