

## PRIMEROS

- ENSALADA DE LUBINA ESCABECHADA  
Y ENCURTIDOS CASEROS
- PASTEL FRÍO DE MERLUZA CON LANGOSTINO  
Y SALSAS TÁRTARA Y ROSA
- CREPES DE ESPINACAS Y TRES QUESOS  
(EMMENTAL, BRIE, PARMESANO)
- RECAO (POTAJE ARAGONÉS DE ALUBIAS, COL,  
PATATA, COSTILLA DE CERDO)
- SOPA DE PESCADOS Y MARISCO
- ARROZ CON TROMPETAS AMARILLA Y NEGRA Y  
LONGANIZA DE GRAUS

## SEGUNDOS

- CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA CON  
PATATAS A LO POBRE
- CONFIT DE PATO CON MERMELADA  
DE MANZANA
- REDONDO DE TERNERA EN SALSA CON  
CHAMPIÑONES Y PARMENTIER
- JABALÍ GUISADO AL VINO TINTO DE  
SOMONTANO, CON ÑOQUIS CASEROS
- SALMORREJO ALTOARAGONÉS (COSTILLA DE  
CERDO Y LONGANIZA EN ADOBO, TORTETA,  
TORTILLA DE PAN, SALSA DE PEREJIL)
- BACALAO DE SALAZÓN AL HORNO, CON  
PISTO Y SALSA VIZCAÍNA

## POSTRES

-TARTA DE QUESO HORNEADA

-SOPA DE CHOCOLATE NEGRO Y HELADO DE GALLETAS

-NATILLAS AL CARAMELO

-PANNA COTTA DE CASTAÑAS CON SALSA DE  
CHOCOLATE

-CUAJADA DE LECHE DE OVEJA CON HELADO DE MIEL

-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

--ENATE CABERNET SAUVIGNON ROSADO DO SOMONTANO 12,00 €

--LA ROSADA DE VISPIUS. CLARETE DE GARNACHAS BLANCA Y  
TINTADO SOMONTANO 14,00 €

--SOMMOS VARIETALES

SYRAH-GARNACHA-TEMPRANILLO. 8 MESES SOBRE LÍAS. DO  
SOMONTANO 14,00 €

--SEÑORÍO DE LAZÁN. TINTO CRIANZA DO SOMONTANO 16,00 €

--BRECA. TINTO GARNACHA CRIANZA.

MUNÉBREGA,CALATAYUD (ZARAGOZA)23,00 €

--TARSUS CRIANZA DO RIBERA DEL DUERO 21.00 €

