

PRIMEROS

- CARPACCIO DE BUEY CON VIRUTAS DE PARMESANO Y RÚCULA
- ENSALADA DE QUESO DE CABRA GRATINADO, MERMELADA DE TOMATE, CECINA, MANZANA, NUECES
- CREPES RELLENAS DE ESPINACAS Y TRES QUESOS (BRIE, EMMENTAL, PARMESANO
- SOPA DE PESCADOS Y MARISCO
- MIGAS CON HUEVO FRITO DE CORRAL
- CHIRETAS CON ALI-OLI

SEGUNDOS

- LÁGRIMA DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA
- CONFIT DE PATO, MERMELADA DE MANZANA, PATATAS A LO POBRE
- SALMORREJO ALTOARAGONÉS (COSTILLA Y LONGANIZA DE CERDO, TORTILLA DE PAN, TORTETA, SALSA DE PEREJIL)
- ARROZ CON TROMPETA AMARILLA Y LONGANIZA DE GRAUS
- CARRILLERA DE TERNERA GUISADA AL VINO TINTO, CON PURÉ DE APIONABO-MANZANA
- DORADA AL ESTILO ORIO CON PATATAS PANADERA

POSTRES

- HOJALDRE RELLENO DE CREMA Y MANZANA SALTEADA
- BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES
- NATILLAS AL CARAMELO
- PANACOTTA CON SALSA DE FRAMBUESAS
- CREMA DE YOGUR Y QUESO CON DULCE DE MEMBRILLO
- HELADO DE LECHE MERENGADA

PRECIO DEL MENÚ 36€*
Bodega no incluida

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

BODEGA RECOMENDADA

- VISPIUS DE ESTRADA PALACIO. BESPÉN , HUESCA.
TINTO JOVEN (DOS MESES CRIANZA) 16,00 €
- QUASIVITA DE LANICA. TINTO CRIANZA. VARIEDAD MARSELÁN BOD DE MONEGROS. (LANAJA, HUESCA)
19,00 €
- ABANDO VENDIMIA SELECCIONADA
CRIANZA DO CA RIOJA 22.00 €
- VINO ESPUMOSO MANELMIA. BODEGAS BAL MINUTA,
BARBENUTA, BIESCAS. 25.00 €

