


Menú

Aperitivo de Bienvenida

(A elección de nuestro Chef)

Entrante a elegir

Ensalada de brotes tiernos con Roast Beef, perlas de mozzarella tomates cherrys, crujiente de kikos y vinagreta de mostaza y miel con un toque de naranja. 




Risotto de setas y lascas de Parmesano con crujiente. 

Migas Aragonesas con longaniza de Graus, huevo de codorniz, uvas y esferas de tomate.  


Rueda de verduritas gratinadas con un toque de pesto.  

Principal a elegir

Dorada al horno con verduras asadas. 

Lomo de Bacalao confitado con pesto gratinado sobre cremoso de boniato y teja de parmesano.   

(Suplemento 5€)

Carrillera de cerdo DUROC con salsa de trufa acompañado de crujiente de boniato y puerro. 

1/2 Paletilla de Ternasco de la Región con reducción de los Jugos de su cocción y Patatas Panadera.

(Suplemento 5€)



Entrecot de vacuno acompañado de patatas gajo especiadas y salsa de trufa.

(Suplemento de 7€)

Postre a elegir

Fresas con nata versión Tres Mares.  

Arroz con leche Casero.

Coulant de chocolate fluido, mousse de Frutos rojos y teja de chocolat blanco.   

**Agua Mineral y surtido de pan
BODEGA (incluido)**

27,50€
(IVA INCLUIDO)