

MENÚ

Primero

Boliches del Pilar con rabo de toro  

Arroz caldoso de langostino y calamar.    

Borraja con patata trufada, boletus y gambas al ajillo.  

Láminas de bacalao con wakame y pimientos asados.     

Segundo

Carrillera de ternera al vino tinto yuca y tartar de berenjena.  

1/2 Paletilla de ternasco de la Región con reducción de los jugos de su cocción y patatas panaderas.  (Suplemento 5€)

Entrecot de vacuno vaca madurada, pure de boniato y cebolleta asada a baja temperatura. (Suplemento 7€) 

Trucha del Cinca al Orio de piparras.    

Dorada rellena de marisco, salsa marinera y fideos de arroz    (Suplemento 5€)

Postre

Sorbete de temporada.

Torrija caramelizada de tres leches y helado de yogur.     

Mil hojas de nata y crema con helado de frutos rojos.     

Bodega

D.O ARAGÓN

Incluye agua, pan y vino.

27,50€

(iva incluido)