



PRIMEROS

Ensalada del chef: Hortalizas maceradas en vinagreta de mostaza, miel y vinagre con canicas de tomate cherry, frutos secos, cebolla crujiente, helado de limón y torpedo de langostino en masa filo.



Fritada Aragonesa con huevo poché.



Canelón casero de ternasco con bechamel de trufa, gratinado a los 4 quesos y salsa demi-glacé.



Risotto de setas, trigueros y lascas de parmesano.



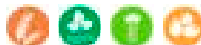
SEGUNDOS

Entrecot a la brasa con patata asada y salsa chimichurri.

Huevos rotos con picadillo de Soria y jamón crujiente.



Secreto a la parrilla con salsa de pimienta verde y patata panadera.



Bacalao al horno gratinado con alioli de miel con guarnición de pisto.



POSTRES

Tarta de queso con frutos rojos.



Brownie de chocolate con helado, nueces y muselina de vainilla.



Piña natural con helado y licor Cointreau.



Tarta bombón de chocolate con nata.



PAN, AGUA, VINO (1 bot x 3 pax)
 (no incluye refrescos, cervezas ni similares)



28,00€
 (iva incluido)