



PRIMEROS

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



Fritada aragonesa con huevo poché y sal negra

Canelón casero de ternasco con bechamel de trufa, gratinado y aromatizado con eneldo.



Arroz de bogavante con velouté de carabineros.



SEGUNDOS

Entrecot a la brasa con patata asada y salsa chimichurri.

Suplemento de 3,00€



Huevos rotos con picadillo de Soria y crujiente de jamón.



Secreto a la parrilla con salsa Oporto y patata panadera.



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



Churrasco adobado con guarnición de patata asada.

POSTRES

Tarta casera de queso con gelée de frutos rojos.



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



Piña natural con licor Cointreau y crujiente de fruta tropical.

Sorbete de mandarina al vodka.



PAN, AGUA, VINO (1bot x 3 pax)

(no incluye refrescos, cervezas ni similares)

25,90€
(iva incluido)



Plato del día: 1 plato del menú + 1 consumición.....16,90€*

*Consumición: vino, agua, cerveza o refresco. Entrecot +3,00€