

Menú

del día

21 Septiembre 2018



Ctra. Nacional, II - Km. 331

☎ 976 582 644

PRIMEROS PLATOS

- ESPARRAGOS AL NATURAL CON SUAVE MAHONESA, FINAS LONCHAS DE JAMON SERRANO Y LECHUGA DE COLORES
- EL GAZPACHO ANDALUZ, CON SUS HORTALIZAS DE GUARNICION
- REVUELTO DE TXISTORRA CON QUESO "RULO DE CABRA" Y AJETES TIERNOS CON SU HUEVO CUAJADO
- ARROZ A LA TARTUFATA CON BOLETUS Y PARMESANO RALLADO
- CARDO, COCIDO AL NATURAL CON SU PATATA, SALTEADO CON AJICOS DORADOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN DEL BAJO ARAGON

SEGUNDOS PLATOS

- ESCALOPE DE TERNERA PIRENAICA, EMPANADA, CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTICOS SALTEADOS
- MUSLO DE PAVO, GUISADO A LA CHILINDRON
- CHULETA DE CERDO BLANCO DE TERUEL CON SU PANCETA, A LA BRASA DE LA TORRE, CON PATATAS FRITAS Y Y CHIMICHURRI DEL CHEF
- SARDINAS, MARCADAS EN NUESTRA BRASA, CON SU GUARNICION Y RIEGO DE AJO-PEREJIL

POSTRES VARIADOS

PAN RÚSTICO ARTESANO

AGUA MINERAL "BEZOYA", TINTO D.O. CAMPO DE BORJA O CERVEZA

10,5€

Precio menú por persona IVA Incluido

En cumplimiento con el reglamento N°1169/2011 R.D.126/2015, tenemos a su disposición información en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias, soliciten información a nuestro personal

