

Menú

del día

21 Febrero 2019



Ctra. Nacional, II - Km. 331

☎ 976 582 644

PRIMEROS PLATOS

- ENSALADA DE TOMATE ROSA DE ZARAGOZA CON TACO DE ATUN Y CREMAHONESA DE ACEITUNAS VERDES RELLENAS DE ANCHOA
- CREMA DE ESPARRAGOS BLANCOS CON JAMON SERRANO SOFRITO Y COSTRONCITOS DE PAN
- BERENJENA, RELLENA DE PICADILLO DE CARNE, CON CAMITA DE PISTO DE VERDURITAS Y GRATINADA CON MOZZARELLA
- TAGLIATELLE DE PASTA FRESCA, AL "BLOODY-MARY" CON HUEVO ESCALFADO, RECETA DE NUESTRO CHEF
- MENESTRA DE VERDURAS, COCIDAS AL NATURAL, CON CEBOLLIKA POCHADA Y AJICOS DORADOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN DEL BAJO ARAGON

SEGUNDOS PLATOS

- SOLOMILLO DE CERDO BLANCO DE TERUEL, ASADO EN LEÑA, SOBRE HOJALDE CASERO CON COMPOTA DE MANZANA AL FOIE Y SALSA DE OPORTO
- ESCALOPINES DE TERNERA PIRENAICA, EN SALSA ESPECIAL CON SETAS DE CARDO SALTEADAS
- CHULETON DE NOVILLO, A LA BRASA DE LA TORRE, CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS Y PIMIENTICOS SALTEADOS
- LOMO DE MARRAJO, EN JUGO DE LIMON Y ALCAPARRAS, PLANCHEADO CON GRATEN DE AJOS

POSTRES: Fruta de Temporada, Lacteos, Tarta del Día, Helados y Flan
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

