

Menú

del día

15 Octubre 2018



Ctra. Nacional, II - Km. 331

☎ 976 582 644

PRIMEROS PLATOS

- ESPARRAGOS NATURALES CON FINAS LONCHAS DE JAMÓN SERRANO, SUAVE MAHONESA Y LECHUGA DE COLORES.
- CREMA DE CALABAZA NARANJA CON PICADILLO DE HUEVO DURO Y COSTRONES DE PAN.
- RAVIOLIS DE PASTA FRESCA RELLENOS DE GORGONZOLA CON SALSA DE PIQUILLOS Y AROMA DE QUESO IDIAZABAL.
- JUDIAS VERDES HERVIDAS CON SU PATATA Y RIEGO DE ACEITE VIRGEN EXTRA DEL BAJO ARAGÓN.

SEGUNDOS PLATOS

- ESTOFADO DE TORO DE LIDIA DE LA MISERICORDIA AL ESTILO DEL CHEFF
- PANCETA DE CERDO DE TERUEL A LA BRASA CON PATATAS FRITAS Y SALTEADO DE PIMIENTOS
- PINCHO MORUNO DE PAVO EN ADOBO DE PIMIENTON CON SU GUARNICIÓN Y ALI-OLLI
- GALLO DE RACIÓN A LA ANDALUZA CON PATATAS PANADERAS Y VERDURAS AL HORNO

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

