

Menú

del día

16 Noviembre 2018



Ctra. Nacional, II - Km. 331

976 582 644

PRIMEROS PLATOS

- ENSALADA CESAR, HECHA CON LA RECETA ORIGINAL, CON POLLO LAMINADO, BACON CRUJIENTE, QUESO EN DADITOS, COSTRONCITOS DE PAN Y LA CREMAHONESA DE NUESTRO CHEF
- CREMA DE VERDURAS CON PICADILLO DE SERRANO Y PICATOSTES
- SURTIDO DE SETAS SALTEADAS, CON FINAS LONCHAS DE JAMON SERRANO Y RIEGO DE AJO-PEREJIL
- ARROZ A LA CUBANA, CON HUEVO FRITO, TOMATE CASERO Y PLATANO MACHO LIOFILIZADO
- ALCACHOFAS, COCIDAS AL NATURAL, CON DADOS DE PATATA FRITA Y SOFRITO DE AJICOS DORADOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE BELCHITE

SEGUNDOS PLATOS

- TERNASCO DE ARAGON, EN GUISO DE NUESTRA TIERRA, CON TORTILLITAS TONTAS, ESPARRAGOS Y HUEVO DURO
- CHULETON DE CERDO BLANCO DE TERUEL, A LA BRASA DE LATORRE, CON CHIMICHURI ESPECIAL Y PATATAS FRITAS
- SALCHICHAS FRESCAS DE POLLO, A LA BRASA DE LA TORRE, CON PATATAS FRITAS Y SUAVE ALI-OLI CASERO
- SARDINAS DEL CANTABRICO, AL HORNO, CON VERDURITAS Y GAJO DE PATATA ASADA

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

