

Menú

del día

14 de Diciembre 2018



Ctra. Nacional, 11 - Km. 331

☎ 976 582 644

PRIMEROS PLATOS

- ENSALADA DE PULPO CON PATATA COCIDA RALLADA CON HUEVO DURO Y CREMOSO DE AJOS TIERNOS AL PIMENTON DE LA VERA
- LA SOPA DEL COCIDO DE LA TORRE CON FIDEOS Y ALGUN GARBANZO
- NUESTRAS LENTEJAS CASERAS "CAVIAR" CON SOFRITO DE VERDURITAS Y DADITOS DE JAMON SERRANO
- REVUELTO DE BOLETUS CONFITADOS EN ACEITE DE OLIVA Y SU TOSTADITA
- GUISANTES, COCIDOS AL NATURAL, CON DADITOS DE PATATA FRITA SALTEADAS CON SOFRITO DE CEBOLLIKA POCHADA Y AJICOS DORADOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN DEL BAJO ARAGON

SEGUNDOS PLATOS

- LAS VIANDAS DEL COCIDO (CHORIZO, MORCILLA, TOCINO, TERNERA, POLLO, GARBANZOS Y LA COL)
- CALLOS DE TERNERA PIRENAICA, GUIADOS AL ESTILO DEL CHEF CON SU PUNTO PICANTE
- CUARTOS TRASERO DE POLLO, A LA BRASA DE LA TORRE, CON PATATAS FRITAS Y SUAVE ALI-OLI CASERO
- COSTILLA DE CERDO BLANCO DE TERUEL EN ADOBO SORIANO, A LA BRASA DE LA TORRE CON PATATAS FRITAS
- LUBINA, AL HORNO, CON RIEGO DE ACEITE-AJO-PEREJIL, PATATICAS PANADERA Y SUS VERDURITAS

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

