

Menú

del día

18 de Septiembre 2020



Ctra. Nacional, II - Km. 331

☎ 976 582 644

PRIMEROS PLATOS

- ROLLITO DE YAMON DE YORK, RELLENO DE PALITO DE CANGREJO, GAMBITAS COCIDAS, HUEVO DURO Y SUAVE MAHONESA CASERA
- CREMA DE VERDURAS CON TAQUITOS DE JAMON SERRANO Y COSTRONCITOS DE PAN
- ARROZ DE RABO DE TERNERA DESHUESADO CON ALCACHOFAS. RECETA DE NUESTRO CHEF
- MENESTRA DE VERDURAS, COCIDA AL NATURAL, SALTEADA CON CEBOLLETA POCHADA Y AJICOS DORADOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN DEL BAJO ARAGON

SEGUNDOS PLATOS

- CHURRASCO DE TERNERA PIRENAICA, A LA PLANCHA, CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTICOS SALTEADOS
- BUTIFARRA DE ARAGON, A LA BRASA DE LA TORRE, CON PATATAS FRITAS Y SUAVE ALI-OLI
- RODABALLO AL HORNO, CON ORIO, PATATA PANADERA Y VERDURITAS

POSTRES VARIADOS

(Tarta del Día, Helados, Lácteos, Fruta Natural de Temporada)

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

