



Dibujos Elena Pallares, Cartel ganador Pilar 2024

ESPECIAL

Gastroweek

DEL 5 AL 13 de OCTUBRE DE 2024



CENTROS PARA COMPARTIR

Tartar de trucha del Cinca y aguacate sobre mousse de espárragos blancos.

Brandada de pulpo con patata de Cella, aceite del Bajo Aragón y pimentón de la Vera.

Arroz Brazal de guiso de ventresca de ternasco D.O. Aragón a la pastora.

Croquetas de jamón de Teruel D.O.

PRINCIPAL (a elegir)

Canelón de bacalao con pilpil templado de miel de Aine*, costrones y piñones

**Miel de nuestras colmenas situadas a los pies del Moncayo*

Costilla de ternera Pirinera con aligot de patata

Ternasco D.O. Aragón deshuesado con salsa chilindrón.

Solomillo de ternera con gofre de patata (supl. 9€)

1/2 Paletilla de ternasco D.O. Aragón al horno con patatas a lo pobre (supl.9€)

POSTRE

A elegir de nuestro carro de postres artesanos

BODEGA INCLUIDA

Vino D.O. Campo de Borja o Cerveza Ambar, o Coca Cola

y servicio de agua

35 € (IVA Incl.)

Platos adaptados por alergias o intolerancias 1€ Supl.

Disponible a mesa completa y para reservas de hasta 10 personass

Antes de tirar, pónmelo para llevar – 1€ recipiente y bolsa (R.D 293/2018, 18 de mayo)