

CENTROS PARA COMPARTIR

Alcachofas naturales a la brasa con romesco

Como unos huevos rotos: millojas de patata frita, papada rustida y yema emulsionada.

Arroz de cremoso de hongos y láminas de champiñón.

Croquetas caseras de jamón ibérico

PRINCIPAL (a elegir)

Lenguado con salsa meunière y ensalada de hinojo y cítricos.

Albóndigas de merluza y langostinos con bisqué de marisco y leche de coco.

Secreto de ibérico a la brasa con paté de campaña y mojos rojo y verde.

Manitas de cerdo deshuesadas rellenas de guiso de setas con
pure de apionabo y gioza de langostinos.

Rabo de ternera glaseado al vino tinto, parmentier y croissant de patata.

Solomillo de ternera con espiral de patata, tocino y tomillo *(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

27€ (IVA Incl.)

Bebidas no incluidas. Servicio de agua 1€ por persona
De jueves a viernes cena y comidas fines de semana y festivos
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)

