

FORMULA

Mediodía

ENTRANTE (a elegir)

Jamón ibérico con cañada de aceite, tomate y aceite del Bajo Aragón *(suplemento 9€)*

Alcachofas naturales a la brasa con romesco.

Arroz cremoso de hongos y láminas de champiñón

Hojaldre de tomate natural asado con albahaca y brandada cremosa de bacalao.

Boliches del Pilar con morros guisados y langostinos.

Alcachofas en tempura con bechamel ligera de jamón de Teruel D.O.

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

Croquetas cremosas de jamón ibérico (8 unidades)

Caracoles a la antigua con ali-oli *(suplemento 6€)*

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.

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

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

Muslo de pollo de corral deshuesado, tatin de patata y salsa chilindrón.

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

19€ (IVA Incl.)

Bebidas no incluidas. Servicio de agua 1€ por persona. De miércoles a viernes al mediodía, excepto festivos.

Platos adaptados por alergias o intolerancias 1€

Disponible a mesa completa y para reservas de hasta 10 personas

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