

FÓRMULA

Mediodía

ENTRANTE

(a elegir)

Jamón ibérico con cañada en aceite, tomate y aceite del Bajo Aragón (supl. 10€)

Ensalada de pimientos asados y bacalao ahumado con escarola, ajo y aceituna

Alcachofas naturales a la brasa con romesco

Verduras en tempura con asadillo cremoso y mayonesa de miso

Pochas con borrajas y berberechos

Arroz cremoso de quesos aragoneses y dados de foie

Ravioli de gambas con langostino y bisqué de marisco

Croquetas cremosas de jamón ibérico (8 unidades)

Caracoles a la antigua con ali-oli (supl. 8€)

PRINCIPAL

(a elegir)

Corvina ala plancha con guiso de chipirón en su tinta y alioli

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

*Miel de nuestras colmenas situadas a los pies del Moncayo

Merluza asada con patatas rotas y salsa de cava

Medallón de ternera glaseado con parmentier

Manitas de cerdo deshuesadas rellenas de guiso de setas y gyoza de langostinos

Onglet de ternera a la parrilla con milhojas de patata y beicon

Solomillo de ternera con espiral de patata, tocino y tomillo (supl.10€)

1/2 Paletilla de ternasco D.O. Aragón al horno con patatas a lo pobre (supl.10€)

POSTRE

A elegir de nuestro carro de postres artesanos

21€

IVA INCLUIDO

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

Platos adaptados por alergias o intolerancias 1€

Disponibles 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)

