



MENÚ ESPECIAL



Aperitivo de la casa

Primeros platos (a elegir)

Cazuelica de gambas al ajillo.

Ensalada campestre con rulo de cabra, salmón ahumado y vinagreta de frutos secos.

Selección de la casa con bouquet de ensalada con sus delicias de verduras y queso, de setas del bosque, crujiente de puerros con langostinos y rulo de cabra con costra de frutos secos.

Sinfonía de setas salteadas con Foie y reducción de pacharán.

Segundos platos (a elegir)

Rodaballo a la gallega con patata panadera.

Lubina a la espalda con aceite virgen de oliva y su guarnición.

Media paletilla de ternasco asado al aroma de ajo y romero con patatas panadera y pimientos.

Entrecot de ternera al gusto (pimienta verde o Roquefort)

Muslo de pato confitado con reducción de moscatel de naranja.

Postres (a elegir)

Sorbete de limón al cava.

Helado cremoso de yema tostada.

Dama de mandarina.

Mosaico de frutas naturales.

Degustación especial del chef.

Pan, agua mineral, vino D.O. Calatayud.

Precio 26'00 € IVA Incluido.