

MENÚ ESPECIAL FERIAS 2019

Chupito de melón con sal de jamón

PRIMER PLATO A ELEGIR

Ensalada templada con chipirón, gambas y vinagreta de aceitunas negras.

Milhojas de manzana caramelizada y mouse de foie con brotes tiernos y jamón de Teruel.

Vieiras gratinadas con parmesano sobre ensalada de colores.

Alcachofas rellenas de carabineros y salsa de trufa.

Sinfonía de setas con foie y reducción de pacharán.

Arroz caldoso de bogavante y pescados.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

½ Dorada al orio de setas y orégano.

Brocheta de rape y langostinos a la americana.

Bacalao relleno de salmón al gratén de pistachos.

Muslo de pato confitado con frutos rojos.

½ Paletilla de ternasco asada con ajo y romero.

Entrecot de ternera a la plancha con salsa de roquefort

POSTRE

Flan de naranja al wiski con nata.

Sorbete de piña al triple seco.

Mosaico de frutas naturales.

Fondant de chocolate con helado.

Pan, vino tinto, blanco Albada viñas viejas, agua mineral y café

Precio 27,50 € IVA Incluido

