



MENÚ FIN DE SEMANA



Primer plato (a elegir)

*Ensalada de brotes tiernos con salmón ahumado.
Entremeses fríos y calientes.
Tagliatelle de sepia a la marinera con gambas.
Espinacas a la crema gratinados con bacon, piñones y sinfonía de quesos.
Garbanzos estofados con pulpo.*

Segundo plato (a elegir)

*Emperador a la plancha con tártara.
Bacalao al Orio de ajetes.
Secreto ibérico a la plancha con frutos rojos.
Muslo de pollo relleno de jamón y queso.
Rabo de toro guisado al vino tinto con boletus.*

*Media paletilla de Ternasco de Aragón con patatas (Suplemento 13€)
Chuletón de ternera al gusto (Suplemento 12€)
Media perdiz escabechada al aroma de vinagre de Jerez (Suplemento 6€)
Media lubina a la espalda con aceite de oliva virgen (Suplemento 6€)
Gambas de Huelva a la plancha (12 Uds.) (Suplemento 17€)*

Postre

*Tarta de queso con helado.
Flan de huevo al caramelo con nata.
Arroz con leche al toque de canela.
Helado crocanti sobre crema inglesa.
Piña natural.*

*Pan, agua mineral, vino tinto D.O. Calatayud
Precio 20 € IVA Incluido.
Precio Medio Menú 15,50 € IVA Incluido.
Pan sin gluten 2,50 €*