

Menú degustación

PARA EMPEZAR PICANDO...

*Pasta china a la carbonara de calabacín con longaniza de Aragón.
Ensalada de patata asada con salmón ahumado y vinagreta de soja, mostaza y bacon.
Sopa de calabaza y aceite virgen con tosta de hogaza y queso tronchón.
Risotto de coliflor con migas crujientes de anchoas.*

DE SEGUNDO, a elegir entre:

*Calamar asado con puerro y cebolla tierna a la parrilla y aliño de chorizo.
Buñuelos de bacalao con parmentier de berenjena ahumada.
½ dorada con verduras salteadas y huevas de arenque ahumadas.
Roastbeef con salsa de setas de invierno.
Cordero en dos cocciones con puré de verduras asadas y aceitunas.
Terrina de manitas y foie glaseada con corte de membrillo y brik.*

DE POSTRE, a elegir entre:

*Crema de natillas con helado de galleta María.
Chocolates a la taza con migas de churro y helado de nata.
Carpaccio de piña con nieve de coco y maracuyá.*

Pan, agua, vino, café y licor.

(LOS PLATOS CAMBIAN SEGÚN LA TEMPORADA)

