

Menú Ejecutivo

Aperitivo para cada comensal:

Gazpacho casero del Cheff

o

Vichyssoise fría de melón

Entrante a compartir:

Ensalada de queso de cabra y manzana, con vinagreta de miel y frutos secos.

Segundo a elegir:

**Secreto de cerdo de Aragón hecho en nuestra parrilla de carbón
con patata panadera y pimiento del piquillo.**

o

Lomito de bacalao gratinado con suave muselina de ajo y trigueros.

o

Taco de paletilla de ternasco asada en su jugo, con patata panadera.

Postre:

Sorbete artesano al gusto.

Bodega:

Aguas minerales, vinos a elegir entre: D.O Somontano, Borja o Rioja.

Café o infusión.

19,90 €
(iva incluido)