

MENÚ del Día



Tomate rosa con atún en escabeche casero.

Arroz negro con chipirones, sepia y calamar de arrastre con espuma de alioli.

Cous-cous con ahumados y queso philadelphia.

Berenjenas en tempura al estilo mozárabe.

Huevos revueltos con chistorra, trigueros y piquillos.

.....

Brochetas de pollo con verduritas a la brasa.

Solomillo relleno de boletus y trufa al horno con salsa al roquefort.

Salmon a la plancha acompañado de una vinagreta de frutos secos.

Paletilla de ternasco d.o Aragón asada en su jugo.

(2,50€ suplemento).

Atún rojo a la brasa con guacamole .

4,50€ suplemento).

Entrecote de vaca vieja ``premium`` a la parrilla.

2,.50€ suplemento)

Postres del chef y bebida incluida

17,90€