

16/10/2018

MENÚ del Día



Ensalada de mousse de pato con vinagreta de frutos rojos.

Tomate rosa con codorniz escabechada.

Cardos gratinados con almendra y bechamel.

Verduritas salteadas con virutas de foie.

Risotto de ragout de rabo de toro.

.....

Codillo asado al horno acompañado de verduritas.

Merluza rellena de jamón y queso brie con orio de gulas.

Secreto ibérico a la parrilla con sal maldon y muselina de curry.

Pez mantequilla a la parrilla con salsa de cítricos.

(5,50€ suplemento).

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

(2,50€ suplemento).

Taco de entrecot a la parrilla

(2.50€ suplemento)

Postres del chef y bebida incluida

17,90€