



MENÚ DE SEMANA SANTA 2019

PARA COMPARTIR:

TABLA DE JAMÓN Y EMBUTIDOS CON QUESOS DE TORRES DE ALBARRACÍN, FRUTOS SECOS Y MERMELADAS
ENSALADA DE BROTES VERDES Y PRESA IBÉRICA CON SALSA DE YOGUR
GUISO DEL MAS DE CEBRIÁN DE ALUBIAS CON CHORIZO Y MORRO EN NUESTRAS ESCULLAS

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

TOURNEDÓ DE CORDERO SOBRE CREMA DE APIONABO
MIGAS DEL PASTOR CON CONSERVA CASERA Y HUEVO FRITO
1/2 PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS PANADERA
SECRETO DE CERDO CONFITADO SOBRE BASE DE COMPOTA DE MANZANA A LA CANELA Y SALSA DE PIMIENTA
DORADA AL HORNO CON VERDURITAS EN TEMPURA

POSTRE

DEGUSTACIÓN DE POSTRES CASEROS

INCLUYE AGUA Y VINO



25€

Precio por persona.
Necesaria reserva en
horario de mediodía.