



MENÚ DE NOCHEVIEJA (JÓVENES)

COCKTAIL DE BIENVENIDA ACOMPAÑADO DE UN VINO ROSADO ESPUMOSO ARAGONÉS: ALQUÉZAR:

BRANDADA DE ESTURIÓN DE SARRIÓN CON CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA,
HUEVAS DE TRUCHA DEL PIRINEO Y CRUJIENTE DE GARUM

FIDEUÁ DE RAPE, CHIPIRONCITOS EN SU TINTA Y VERDURITAS CON ALIOLI DE AZAFRÁN DEL JILOCA

APERITIVO:

SELECCIÓN DE QUESOS DE TERUEL CON SU VARIEDAD DE MERMELADAS, FRUTOS SECOS Y DULCE DE MEMBRILLO

ENTRANTE:

CREMA DE MARISCO CON LANGOSTINO ALBARDADO EN TOCINO CURADO DE CERDO DE TERUEL

PRINCIPAL

CANELONES DE CARRILLERA DE TERNERA DE MOSQUERUELA GUISADA AL VINO TINTO,
BECHAMEL DE SETAS Y QUESO DE TERUEL

O

CARRÉ DE CORDERO DEL MAESTRAZGO ASADO A BAJA TEMPERATURA
CON SU GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERA

POSTRE

CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO SOBRE GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO
CON SU HELADO CASERO DE STRACCIATELLA

42€

Precio por persona.
Plazas limitadas.



MENÚ DE NOCHEVIEJA

COCKTAIL DE BIENVENIDA ACOMPAÑADO DE UN VINO ROSADO ESPUMOSO ARAGONÉS: ALQUÉZAR:

BRANDADA DE ESTURIÓN DE SARRIÓN CON CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA,
HUEVAS DE TRUCHA DEL PIRINEO Y CRUJIENTE DE GARUM

FIDEUÁ DE RAPE, CHIPIRONCITOS EN SU TINTA Y VERDURITAS CON ALIOLI DE AZAFRÁN DEL JILOCA

APERITIVO:

SELECCIÓN DE QUESOS DE TERUEL CON SU VARIEDAD DE MERMELADAS, FRUTOS SECOS Y DULCE DE MEMBRILLO

ENTRANTE:

CREMA DE MARISCO CON LANGOSTINO ALBARDADO EN TOCINO CURADO DE CERDO DE TERUEL

PESCADO

OREJA DE ATÚN ROJO BALFEGÓ GRATINADA CON ALIOLI DE ACEITUNA NEGRA DEL BAJO ARAGÓN,
CREMOSO DE APIONABO Y VERDURITAS

SORBETE

SORBETE LÍQUIDO DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN CON RALLADURA DE LIMA, MENTA
Y UN TOQUE DE VODKA

CARNE

LINGOTE DE RABO DE TERNERA DE MOSQUERUELA DESHUESADO SOBRE CREMOSO DE CHIRIVÍA
Y TEXTURAS DE MANZANA

POSTRE

MINICRUJIENTES DE TURRÓN CON CREMA INGLESA DE BAILEYS, PERLAS DE CAFÉ
Y SU HELADO CASERO DE STRACCIATELLA

BODEGA: AGUA LUNARES, VINO TINTO PROTOS ROBLE,
VINO BLANCO LAGAR D' AMPRIUS CHARDONNAY, CAVA CODORNIU 1551

79€

Precio por persona.
Plazas limitadas.