



## MENÚ DE AÑO NUEVO 2019

### APERITIVO:

TACO DE LOMO DE ATÚN ROJO BALFEGÓ CON CREMOSO DE AJOBLANCO,  
KIKOS Y PATÉ DE ACEITUNA NEGRA DEL BAJO ARAGÓN

### ENTRANTE:

CORAZONES DE ALCACHOFA CON SALSA DE JAMÓN DE TERUEL  
Y CRUJIENTE DE CECINA DE VACUNO DE LA ZONA

### PRINCIPAL

MEDIA PALETILLA DE CORDERO DEL MAESTRAZGO ASADA A BAJA TEMPERATURA  
CON SU GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERA

O

LOMO DE BACALAO GRATINADO CON MAYONESA DE TRUFA NEGRA  
SOBRE GUISO DE SUS CALLOS

### POSTRE

BIZCOCHO FINANCIER DE CHOCOLATE NEGRO CON TEXTURAS DE MANGO  
Y SU SORBETE DE MANDARINA

BODEGA: AGUA LUNARES, VINO TINTO FINCA RESALSO ROBLE

36,50€

Precio por persona.  
Plazas limitadas.