

MENÚ GASTRONÓMICO

ENTRANTE A CENTRO DE MESA:

CARPACCIO DE CIERVO CON ACEITE DE MAIZ TOSTADO, VIRUTAS DE QUESO DE TERUEL Y TOMATE CONCASSE.



ENTRANTE INDIVIDUAL A ESCOGER:

BRANDADA DE BACALAO CON HUEVAS DE TRUCHA DEL PIRINEO, TOSTADITAS DE CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA.

CREMA DE CALABACÍN CON SU CRUJIENTE DE PASTA BRICK, SEMILLAS DE AMAPOLA Y MICROMEZCLUM.



PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

SECRETO DE CERDO DE TERUEL CONFITADO CON SALSA DE PIMIENTA Y COMPOTA DE MANZANA A LA CANELA .

JARRETE DE TERNERA DE MOSQUERUELA EN GUIISO TRADICIONAL, SALTEADO DE SETAS Y MICROMEZCLUM.

RAVIOLIS (SUPLEMENTO DE 3,90).

RISOTTO DE SETAS Y VERDURAS CON ACEITE DE TRUFA NEGRA Y COMPOTA DE PERA A LA VAINILLA.



POSTRE CASERO A ESCOGER

NCLUYE, PAN, AGUA Y COPA DE TINTO D.O. SOMONTANO.

PRECIO 22,50/PERSONA.