

MENÚ DÍA DE LA MADRE 2026

Tradición aragonesa para celebrar el Día de la Madre en familia.

ENTRANTES A COMPARTIR

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL

ENSALADILLA EL PALCO CON VENTRESCA DE ATÚN

CORAZÓN DE ALCACHOFA CON VELO DE PAPADA IBÉRICA

CANELÓN DE POLLO AL CHILINDRÓN CON SALSA DE PIQUILLOS

SEGUNDOS A ELEGIR

JARRETE DE TERNASCO A BAJA TEMPERATURA CON HELADO DE TOMILLO

PLUMA DE CERDO IBÉRICO CON PATATAS BABY ASADAS Y CHIMICHURRI

LOMO DE LUBINA SOBRE PARMENTIER DE AZAFRÁN Y FRITADA ARAGONESA O AL ORIO CON PANADERAS

BACALAO CONFITADO SOBRE CREMA DE APIONABO Y TOMATES CHERRYS ASADOS

POSTRES A ELEGIR

TARTA DE QUESO IDIAZABAL Y CHOCOLATE BLANCO

TORRIJA BRIOCHE SOBRE CREMA DE CAFÉ Y HELADO DE BAYLEYS

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA BOURBON Y CRUMBLE DE LOTUS

SORBETE DEL CHEF

GIN-POSTRE

35,90 € IVA INCLUIDO

VINO D.O. SOMONTANO

AGUA Y PAN



BODEGA MARIDAJE (PRECIO POR BOTELLA)

SOMMOS Gewürztraminer DO Somontano, 13 €

Coto de Hayas Garnacha Centenaria DO Borja, 13 €

Ramon Bilbao CRIANZA, DO Rioja, 12 €

EL MENÚ SE SERVIRÁ A MESA COMPLETA EXCEPTO NIÑOS CON MENÚ INFANTIL