

MENU DE TEMPORADA
COMIDAS SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS

MARZO 2023

CAPRICHOS DEL PALCO

SALMUERA pan tostado y mantequilla de ajo + vasito de vermut	3.20 €
BUÑUELO de Bacalao con ali-oli de ajo negro	2.10 €
CROQUETA cremosa de jamón Ibérico	2.00 €
TACO crujiente de pulpo, cebolla morada y guacamole	3.20 €

MENÚ DE TEMPORADA

25.80€ IVA INCLUIDO

- ENTRANTES -

Potaje de garbanzos pedrosillanos guisados con callos a la madrileña.

Arroz brazal meloso con longaniza de Graus, borrajas y setas de invierno.

Timbal de verduras asadas, provolone fundido, crema agria y aceite de orégano.

Gnocchi de patata, crema de calabaza asada, papada ibérica y aceite de trufa.

Tomate rosa, ajo blanco de piñones, hojas de rúcula, anchoas en salmuera y aceitunas negras aliñadas.

Tartar de atún rojo, aguacate, tomate, salsa teriyaki y sésamo negro
(+7,00€ de suplemento)

- PLATO PRINCIPAL -

Lubina fresca al horno con langostinos al ajillo, gulas y espárragos trigueros.

Lomo de bacalao confitado, salsa verde de alcachofas y buñuelos de jamón ibérico.

Cachopo relleno de lacón y queso gouda, patatas gajo con mojo rojo.

Brocheta de lomo de vacuno con verduras, cremoso de apionabo y vinagreta de chimichurri.

Jarrete de ternasco a baja temperatura, reducción de su jugo y patata asada al tomillo.

Rodaballo al horno al orio de ajetes tiernos y vinagre de txacolí. (+7.00 de suplemento)

Chuleta de ternera blanca a la parrilla con patatas fritas y pimientos
(+9.00 de suplemento)

- POSTRES -

Piña braseada, sopa de coco y helado de yogur.

Tigretón, bizcocho, mousse de avellana y chocolate.

Sorbete de mojito.

Ensalada de frutas del tiempo preparada.

Flan de mascarpone y café con crema de melocotón.

- BODEGA -

Vino LAUS D.O. Somontano. Agua y pan.

Disponibile carta de alérgenos.