



Menú Semana Santa

Aperitivo de bienvenida

CRUJIENTES DE PASTA FILO RELLENO DE GAMBAS Y DEGUSTACIÓN DE MORCILLA BILBILITANA

PARA COMENZAR

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y MARISCO AL AROMA DE TRUFA NEGRA DE TERUEL (5 € SUPLEMENTO)

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y CEBOLLA TIERNA Y REDUCCIÓN DE MÓDENA

CHIPIRONES A LA PARRILLA SOBRE CAMA DE PATATA CON SALSAS ROMESCO

KOKOTXAS DE BACALAO AL PILPIL CON HUEVO ESCALFADO

SALMOREJO CON PICADITA DE HUEVO DURO JAMÓN IBÉRICO

SEGUIREMOS....

PALETILLA DE TERNASCO DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ARAGÓN ASADA A BAJA TEMPERATURA CON PATATA PANADERA

SOLOMILLO DE CERDO DUROC CON SALSAS DE HONGOS BOLETUS

DORADA DE PINCHO CON SALSAS DE TRIGUEROS (5€ SUPLEMENTO)

BOCADITOS DE MERLUZA DE PINCHO CON SALSAS DE VIERAS (5 € SUPLEMENTO)

SOLOMILLO DE TERNERA CON SOMBRERO DE FOIE A LA PARRILLA (5€ SUPLEMENTO)

UN ESPECTACULAR DULCE FINAL

TIRAMISÚ

BISCUIT HELADO DE ALMENDRA CON COBERTURA DE CHOCOLATE CALIENTE

TORRIJAS DE SEMANA SANTA CON HELADO ITALIANO

FLAN DE HUEVO CASERO DE LECHE CONDENSADA

SORBETE DE LIMÓN

CREMA DE YOGUR GRIEGO CON KIWI, MANGO Y CHOCOLATE

BODEGA

AGUA MINERAL, PAN ARTESANO Y CAFÉ O INFUSIONES

(NO INCLUYE VINO, REFRESCOS O CERVEZA)

PVP 24 € IVA INCLUIDO