



Menú Fin de Semana

Entrantes

- **Ensalada Templada** – con rulo de cabra y frutos secos
- **Salmorejo** – con huevo duro y serrano
- **Pastel Crujiente de Verduras** – Asadas con Boquerón en Vinagre
- **Canelones de Pollo** – Canelones de pollo y puerro con Bechamel de Boletus
- **Milhojas de Setas** – Al Ajillo con Huevo campero
- **Tortitas Mexicanas** – Con pollo, guacamole y queso fresco

Platos Principales

- **Costilla de Cerdo sweet whisky** – Cocinada a baja temperatura
- **Ternasco Guisado** – Con Salsa de Almendras Estilo Tradicional
- **Secreto de Cerdo** – Con salsa roquefort
- **Albóndigas Curry Masala**
- **Lenguado tigre** – a la plancha con picada de ajo
- **Atún** – A la plancha con aliño Mediterráneo
- **Confit de Pato** – Con salsa de frutos rojos · (Precio Menú: 27,00 €)
- **Entrecote de Ternera** – A la Plancha con Escamas de Sal · (Precio Menú: 34,00 €)
- **Solomillo de Ternera al Foie** – Con balsámico · (Precio Menú: 40,00 €)
- **Chuletón de Ternera** – A la Plancha con Escamas de Sal · (Precio Menú: 42,00 €)
- **Paletilla de Ternasco D.O. Aragón** – Asada al romero · (Precio Menú: 34,00 €)

Incluye

- **Agua, 1/2 de Vino o 1/3 caña de Mahou, Postre**

24,50 € (IVA incluido)