



Menú Festivo · Semana Santa 2026

Entrantes

- **Ensalada de burrata** – con mango, aguacate, frutos secos y aliño de pesto
- **Pastel Crujiente de Verduras** – Asadas con boquerón en vinagre
- **Taco de cochinita pibil** – con salsa de chile chipotle y cebolla encurtida
- **Gambas Crujientes** – Con Albahaca, Agridulces y Rúcula
- **Canelones de Pularda Confitada** – Con setas y Bechamel de PX

Platos Principales

- **Escalopines de Solomillo de Cerdo al Gusto** – Con salsa roquefort o salsa pimienta
- **Confit de Pato** – Con salsa de frutos rojos y puré de patata
- **Guiso Tradicional de Ternasco** – Guisado con Salsa de Almendras
- **Bacalao Confitado** – Con crema de cava berberechos y verduritas salteadas
- **Salmón estilo Thai** – crema de coco y curry rojo con fideos salteados
- **Entrecote de Ternera** – A la Plancha con Escamas de Sal · (Precio Menú: 36,00 €)
- **Paletilla de Ternasco** – Asada al Romero D.O. Aragón · (Precio Menú: 37,00 €)
- **Solomillo de Ternera** – Al Foie con Reducción de Balsámico · (Precio Menú: 40,00 €)
- **Chuletón de Ternera** – A la Plancha con Escamas de Sal · (Precio Menú: 42,00 €)
- **Rollitos de Lenguado** – Rellenos con Ajetes y Gambas a la Crema de Vino Blanco
· (Precio Menú: 38,00 €)

Incluye

- Agua
- **Vino D.O. Calatayud Langa Frenesí** – Tinto o 1/3 Heineken
- Postre

30,00 € (IVA incluido)