

Menú Festivo · Menú Inmaculada 2026

Entrantes

- **Ensalada César con Pechuga Crujiente** – Con bacon, crustones de pan ajo, salsa César y parmesano
- **Pastel Crujiente de Escalibada** – con sardina ahumada
- **Habitas baby salteadas** – con ajetes, huevo campero y tostada de jamón de Teruel
- **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
- **Guiso Tradicional de Ternasco** – Guisado con Salsa de Almendras
- **Bacalao Confitado** – Con crema de cava berberechos y verduritas salteadas
- **Salmón con verduras salteadas** – y Salsa Bearnesa
- **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** – Tinto o 1/3 Heineken
- **Postre**

Válido del 04/12/2026 al 08/12/2026

30,00 € **(IVA incluido)**