

Menú

SAS

Ensalada de lechugas y endivias con cherrys semideshidratados en AOVE, hongos en escabeche, chips de verduras, frutos secos y aliño de vinagreta de vino casero y Aceite DO Sierra del Moncayo (Veggie)

Arroz Brazal cremoso de Ternasco de Aragón IGP, hongos y Trufa Negra de Aragón (Opción alternativa Veggie)

Fritada de verduras al estilo de l'agüela con huevo a baja temperatura de "Cobardes y Gallinas" y ventresca de atún en escabeche cítrico (Opción alternativa Veggie)

Jarrete de ternera a baja temperatura, mojo rojo suave y patatas

Ternasco de Aragón IGP al horno con parmentier de remolacha y salsa española

Pescado del día al estilo del chef

Crema de yogur griego y "Nutella" con frambuesa liofilizada y copos de avena (Opción Veggie yogur --> arroz)

Cheesecake "Sin-Cake" (Opción alternativa Veggie)

Lingote de chocolates (Opción Veggie choco-coco)

30€

Incluye servicio de agua osmotizada, pan, vino de la tierra, café e IVA
Menú individual por comensal / Precio por persona / Servicio a mesa completa



SOÑANTANO



#loqueVesEs

