



menú
restaurante



AL PAN, PAN Y AL VINO, VINO

Primeros platos

- Ensalada Caesar con pollo y bacon
- Judietas verdes de nuestra huerta con patatas y virutas de foie
- Huevos rotos a nuestra manera sobre manto de patatas panadera
- Fideúa del puerto de Gandía con chipirones y gambas y ali oli ligero
- Arroz negro del Véneto con ligera mouselina de ajo y fondo de piquillos
- Potaje de vigilia de garbanzos con bacalao
- Fabada asturiana de Prendes con su compango
- Borrajita de Gallur a la crema con gambas

Plato principal

- Suprema de salmón fresco de Noruega en flor de azafrán y tempura de verduras
- Lomo de bacalao a la vizcaína
- Merluza asada al horno con verduras y patatas panadera
- Capricho de jarrete de ternasco de Aragón estofado con su guarnición de verduritas y patatas panadera
- Meloso de carrillera de ternera estofada al vino tinto
- Solomillo de Ibérico al Oporto acompañado con patatas paja
- Manitas de cerdo en salsa de almendras ecológica
- Pierna de cordero rellena hecha a 75º con crema suave de boletus y terrina de patata y bacon

Postres

- Sorbetes de limón
- Nuestro tiramisú en copa
- Tarta de requesón de la Pardina con frutos rojos del bosque

Bodega

- Agua mineral Premium Bezoya
- Tinto Aldeya de Ayles D.O. Cariñena
- Blanco Aldeya de Ayles D.O. Cariñena
- Rosado Aldeya de Ayles D.O. Cariñena
- Café exprés

PRECIO POR PERSONA 19.98€

IVA INCLUIDO

MENÚ ALEGRÍA

Centros de mesa

- Jamón ibérico y su pan de pueblo con pulpa de tomate a la arbequina
- Ensalada Caesar con pollo y bacon (lechuga con parmiggiano, costrones de pan, pollo, bacon y salsa Caesar)
- Huevos rotos sobre manto de patatas y virutas de foie

Plato principal

- Ossobucco alla milanese acompañado de rissoto
- Entrecote de ternera asturiana (salsa roquefort o a las cinco pimientas, a elegir)
- Solomillo de ibérico Wellington con crema de boletus y reinetas
- ½ Perdiz escabechada con vinagreta de frutos rojos y bouquet de ensaldas
- Merluza rellena de txangurro con salsa de cangrejos
- Cogote de merluza a la bilbaína
- Lomo de bacalao a la vizcaína

Postres

- Bomba de yogur con coulis de frutas del bosque
- Coulan de chocolate negro, bañado en chocolate blanco
- Sorbete de limón o mandarina

Bodega

- Agua mineral Premium Bezoya
- Tinto Coto de Hayas 2010 D.O. Campo de Borja
- Tempranillo Cabernet
- Tinto Viña Eguia Crianza 2008 D.O. Rioja
- Tinto Solar Viejo crianza 2010 D.O. Rioja
- Tinto Viñas del Vero Cabernet Sauvignon Merlot 2012 D.O. Somontano
- Blanco Macabeo Chardonnay 2012 Viñas del Vero D.O. Somontano
- Café exprés

PRECIO POR PERSONA 29.98€
IVA INCLUIDO