

Menú Semanal

Del 8 al 12 de Junio

Entrantes

Ensaladilla rusa tradicional con atún y langostinos cocidos.

Guisantes finos a la carbonara aragonesa con jamón D.O Teruel y longaniza.

Selección de Surtido de verduras a la plancha con salsa de mostaza y miel.

Ravioli de carne braseada con salsa de Boletus y foie.

Principales

Cazuela de Bacalao ajoarriero con huevo al horno.

Pastel de pescados mariscos con crema de bogavante y brunoise de gamba.

Pechuga de pollo villeroy con salsa de queso azul, patata panadera y trigoero.

Hamburguesa de ternera del pirineo con su guarnición y lascas de parmesano.

Arroz meloso de carrillera ibérica con portobello y trigoero. (mínimo 2 pax).

Cachopo de ternera acompañado de patatas fritas (suplemento 5 euros).

Paletilla de ternasco de Aragón igp asada al modo tradicional con patatas al horno.

(suplemento 7 euros)

Entrecot de ternera del pirineo con salsa de trufa y foie. (suplemento 4 euros)

Rape en salsa verde de trigoeros y mejillones. (suplemento 4 euros)

Pastres

Copa surtida de helados de la casa.

Macedonia de frutas con jugos tropicales.

Coulant templado de chocolate con helado de leche merengada.

Pastel ruso de Huesca con helado de café.

20,00 €

IVA incluido

Incluye pan, café y 1 bebida (agua o vino de la casa o cerveza de barril o refresco)