



El menú de hoy

Today's menu

13 de junio de 2026

De primero · Starters

Carpaccio de ternera con vinagreta de miel y mostaza y virutas de queso de oveja del Cinca (supl. 6€)

Beef carpaccio with honey and mustard vinaigrette and shavings of Cinca sheep's cheese (supl. 6€)

Ensalada de melón con jamón

Melon salad with ham

Gazpacho andaluz con su guarnición

Andalusian gazpacho with its garnish

Lasaña de carne gratinada

Meat lasagna au gratin

Judías verdes salteadas con jamón

Sauteed green beans with ham

De segundo · Main courses

Entrecot de buey con patatas fritas caseras (suplemento +6€)

Beef entrecote with homemade fries (supplement +6€)

Fricandó de ternera y setas

Veal and mushroom fricandeau

Costilla de cerdo asada a baja temperatura con salsa barbacoa

Slow-roasted pork ribs with barbecue sauce

Salmón con salsa tártara y ensalada

Salmon with tartar sauce and salad

Lubina al Orio con patatas panadera

Sea bass Orio style with roasted potatoes

De postre · Dessert

Tarta de tres chocolates

Three chocolate cake

Helado de turrón

Nougat ice cream

Profiteroles de nata con chocolate

Cream profiteroles with chocolate

Yogur con nueces y miel

Yogurt with nuts and honey

25.00 € (IVA incluido) Bebidas no incluidas
25.00€ (VAT included) Beverages not included

(*) La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el Reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.

(*) The artisan elaboration in our kitchen implies the handling of all the allergens to be declared according to Regulation (EU) 1169/2011, if you require information corresponding to each dish, please request it from our service staff.