



El menú de hoy

Today's menu

29 de julio 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€)

Vichissoise

Vichyssoise

Ensalada de verduras asadas con romesco y anchoas

Roasted vegetable salad with romesco sauce and anchovies

Espaguetis con salsa de setas

Spaghetti with mushroom sauce

Coliflor gratinada

Gratinated cauliflower

De segundo · Main courses

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

Beef entrecote with homemade fries (supplement +6€)

Conejo asado con alioli

Roast rabbit with aioli

Carrillera de cerdo al vino tinto

Pork cheek in red wine

Trucha del Cinca con verduras

Cinca trout with vegetables

Corvina al Orio con patatas panadera

Orio-style sea bass with roasted potatoes

De postre · Dessert

Panna Cotta de café y Baileys

Coffee and Baileys panna cotta

Profiteroles de nata con chocolate

Cream profiteroles with chocolate

Brownie de chocolate y nueces

Chocolate and walnut brownie

Helado de leche merengada

Meringue ice cream

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.