



Menú del día

17 SEPTIEMBRE

Solo mediodías de lunes a viernes (13:30 - 15h)

Aperitivos

Sopa de tomate con picadillo de jamón

Entrantes

Tomate rosa con queso Burrata, aceitunas de Aragón y aceite de cebollino

Ensaladilla de patata con fiambre de lechón

Ensalada verde con cebolla confitada, navajas en escabeche y una mayonesa japonesa

Lentejas estofadas con calamar en su tinta

Arroz de magro y verdura en paella

Principales

Bacalao ajoarriero

Boquerones en tempura con mayonesa de kimchi

Pollo campero guisado al chilindrón

Guiso de toro especiado con sus patatitas

Bikini de lomo ibérico con queso, aroma de trufa y huevo frito

Entrecot de ternera con patatas fritas y pimientos (+ 8,50€)

***Consulte nuestras opciones veganas**

Postres

Tarta de queso horneada con coulide frutos rojos

Flan cremoso de nata al caramelo

Tarta de yema de pastelería Ascaso

Brownie de chocolate con crema inglesa y helado de mandarina

Torrija Abba Huesca con helado de chocolate

Bodega incluida

Agua KM ZERO, una botella de vino

DO Somontano para cada dos personas

26,50€
IVA INCLUIDO

Menú degustación: 41,50€/persona (bebidas no incluidas)

Imprescindible reserva previa y mesa completa