



# Menú del día

## 5 MAYO


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

### Aperitivos

Bravas Abba Huesca  

### Entrantes

Carpaccio de calabacín con roast pork y lascas de queso curado  

Terrina de merluza con mayonesa japonesa y huevas de arenque 

Tomate en texturas con virutas de lacón 


Lentejas Pardinas estofadas con bacalao 

Arroz de longaniza en paella con sus verduritas 

### Principales


Taco de atún con cebolla confitada y compota de tomate 

Bacalao ajoarriero 

Terrina de cochinitillo con salsa de su jugo y patata 

Costilla de ternera a baja temperatura

Picaña de cerdo ibérico a la plancha con salsa de mojo picón  



Jarrete de ternasco asado al estilo tradicional 

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

**\*Consulte nuestras opciones veganas**


### Postres

Flan casero de nata y huevo  

Migas de chocolate con natillas y helado   

Tarta de queso con coulis de frutos rojos  

Semifrío de yuzu con salsa de chocolate blanco 

Sopa 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**

 **abba Huesca hotel**  
★ ★ ★ ★