

PARA EMPEZAR....

CEVICHE DE DORADA CON MELOCOTON 

TERRINA DE CONEJO CON CHUTNEY DE PERA 

BRUCHETTA CON QUESO DE LA SIERRA, TOMATE Y CALABACIN Y JAMON DE TERUEL

   

CANELONES DE LA ABUELA MATILDE   

ENSALADA DE TRUCHA MARINADA DEL CINCA CON CITRICOS   

CARPACCIO DE VACA MADURADA CON SALSAS TONATO, QUESO VIEJO DE LA SIERRA Y ACEITE DE FRUTOS SECOS    

TIMBAL DE TOMATE Y QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE VERDURAS  

PARA CONTINUAR....

POLLO DE CORRAL CON LANGOSTINOS    

FALDA DE CORDERO RELLENA CON SU GUARNICION  

CARRILLERA DE TERNERA GUISADA EN SALSAS DE OPORTO CON GUARNICION DE DATILES  

LINGOTE DE CODILLO DE LATON (CERDO BIO DE LA SIERRA) CON SALSAS DE CERVEZA   

BONITO MARINADO Y A LA PLANCHA CON GUARNICION DE CEBOLLAS Y MANGO    

A LA BRASA:

CHULETA DE LATON (CERDO BIO DE LA SIERRA)

CHULETILLAS DE CORDERO DE LA SIERRA

ENTRECOT DE VACA MADURADA +/- 400GR (SUPLEMENTO 18€)

PARA ACABAR....

TARTA FINA DE MANZANA CON SU HELADO DE DULCE DE LECHE    

BROWNI DE CHOCOLATE NEGRO CON FRUTOS SECOS Y SU HELADO ARTESANO    

YOGURT CREMOSO CON COULIS DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS  

JUBILEO DE CEREZAS CON HELADO DE VAINILLA   

TARTA DE QUESO CON SALSAS DE CARAMELO AL BOURBON  

ALBARICOQUES AL ROMERO CON CHANTILLY Y ALMENDRAS   

HELADOS ARTESANOS; VAINILLA, CHOCOLATE, YOGURT DE OVEJA, CAFÉ, DULCE DE LECHE, YOGURT CON FRAMBUESA   , LIMA ALBAHACA Y MANGO MARACUYA 

PRECIO: 32€, CON 1 BOT CADA 4 PERSONAS, 1 BOT AGUA CADA 2 PERSONAS PAN.