

**PARA EMPEZAR....**

PIMIENTOS RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO 

TERRINA DE CONEJO CASERA    

ENSALADA MEDITERRANEA CON ALIÑO DE ACEITUNAS DE ARAGON 

BERENJENA, CALABACIN Y QUESO NUBE DE FONZ   

CANELONES DE PATO CON VELOUTE DE SETAS   

CARPACIO DE TOMATE Y MOZZARELLA 

TARTAR DE TRUCHA MARINADA   

**PARA CONTINUAR....**

CARRILLERA DE TERNERA GUIADAS AL OPORTO  

ASADO TRADICIONAL DE CORDERO 

SUPREMA DE POLLO DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE VINO TINTO DE SOMONTANO  

SECRETO DE LATON DE LA FUEVA CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA     

BONITO MARINADO A LA PLANCHA CON GUARNICION DE CEBOLLA Y MANGO     

**A LA BRASA:**

CHULETA DE LATON DE LA FUEVA

CHULETILLAS DE CORDERO

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

**PARA ACABAR....**

TARTA DE QUESO CREMOSO CON SALSA DE CARAMELO AL BOURBON   

PERAS AL VINO DE SOMONTANO   

BROWNIE DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS CON HELADO ARTESANAL DE BIERGE    

POSTRE DE PASTA CHOUX CON CREMA DE CHOCOLATE    

SEMIFRIO DE CAFÉ CON SU HELADITO    

PANACOTA DE CITRICOS    

HELADOS ARTESANOS; VAINILLA, CHOCOLATE, CAFÉ, RON Y PASAS, CARAMELO, YOGURT Y FRAMBUESA, PRALINE DE AVELLANA   , MANGO MARACUYA, LIMON, LIMA Y ALBAHACA, GIN TONIC 

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