



Menú Especial VI Festival Aragon Negro
“La magia de la gastronomía”

ENTRANTE

Crema de calabaza y queso de cabra
Pasta salteada con pollo, beicon y champiñones
Pastel de bacalao ahumado apañado con alioli de ajo negro y aceite
del Bajo Aragón D.O.P.

PLATO PRINCIPAL

Lomo de ibérico a la plancha con salsa de pimienta
Gigot de ternera blanca con reducción de Pedro Ximénez
Salmón al horno con bisque de marisco

POSTRES

Pastel de cereza
Brookie con couli de fresa y menta
Tiramisu

Entrantes+ Principal + Postre + bodega y Pan.

16 € por persona

Válido del 14 al 18 de enero en almuerzos y cenas
10% IVA Incluido