



RESTAURANTE ALBERTO

*Aínsa*

Menú del día

Menú Chuletón

Menú paella



1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7  
Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos – 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces



# MENÚ

Gazpacho Andaluz (en temporada) o Sopa de pasta\*7, 10

Ensalada de Quínoa al aroma de Miel

Ensalada Tibia de Setas y Gambas con Trufa\* 4

Ensalada Aragonesa con Jamón y vinagreta de Soja \* 7, 8, 9

Ensalada Fresca del Pirineo

Legumbres del Día

Espárragos Blancos con Jamón de Bodega o Melón con Jamón de Bodega

Pasta del Día a Elegir \*7

Parrillada de Verduras Variadas con salsa Romesco\* 5, 7, 9

Ternera Guisada con Verduritas y Alubias

Longaniza de Graus a la Brasa “ Casa Melsa”

Solomillo de Cerdo con Salsa de Setas y Trufa

Manitas de Cerdo Guisadas a la antigua

Costillas y Chuletas de Cordero a la Brasa con Patatas (suplemento 3,00 €)

Paletilla de Ternasco Asada en su Jugo (suplemento 4,00 €)

Carrilleras de cerdo al aroma de Tomillo con guarnición

Adobo casero (lomo,longaniza,costilla de cerdo) con salsa de tomate y  
huevo\*2

Entrecot de Ternera a la Brasa con patatas (suplemento 3,50 €)



1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7  
Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos – 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces

Pescado del Día (consultar) \*3

Postres Caseros a elegir, Helados de Tarrina o Fruta de Temporada

(tartas, mouse, flan casero y etc.....)

Pan, Agua y Vino incluido D. O. Somontano (1 botella para 4 personas)

22,00 Euros IVA incluido

(Si eligen un vino de nuestra carta se descontarán 6 € del vino del menú)

Los platos sueltos del Menú se cobraran como Sugerencias o Carta.

No se permite compartir el Menú

Si tiene alguna intolerancia comuníquelo al camarero/a. Gracias

1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7  
Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos – 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces



# MENÚ CHULETÓN

## ENTRANTES

*Aperitivo de la casa*

*Jamón Ibérico de Cebo (pan con tomate) \*7*

*Ensalada tibia de foie con langostinos \*4,5*

*Chuletón de buey a la parrilla con su guarnición*

*900 a 1000 gr. (min 2 personas)*

*Postre casero a elegir*

*Agua, Viñas del Vero (D.O. Somontano)*

*Tinto, rosado o blanco incluido*

*(1 botella cada 2 pax)*

*\*(Si eligen un vino de la carta se descontarán 6 € a cambio del vino del menú)*

*36,00 € por persona, I.V.A. Incluido*

*Este menú es para mesas completas*



1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7  
Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos – 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces



# MENÚ PAELLA

(MINIMO 2 PERSONAS)

ENTRANTES (centro de la mesa)

Jamón Ibérico de Cebo (pan con tomate) \*7

Ensalada Aragonesa \*2

Paella de Pescado y Marisco \*3,4

Postre casero a elegir

Agua y Pan

20,00 € por persona, I.V.A. Incluido

Si tiene alguna intolerancia comuníquese al camarero/a. Gracias



1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7  
Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos – 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces