

MENU DU JOUR



Gaspacho Andalou * 9

Légumes du jour avec oreille de porc, museau et chorizo * 10

Cannellonis de volaille truffés à la crème de champignons * 1,7

Pâtes du jour * 7

Salade de Tomates roses avec ventresca du Cantabrique (supplément 2,50 €) * 3

Risotto aux champignons avec sauce au fromage * 1

Toast aux et au fromage de chèvre * 1, 3, 7

Saucisse de Graus grillée (maison Melsa)

Pied de porc cuits à l'ancienne

Boulettes de Veau avec sauce ou Calamar dans son encre

Médailles de chevreuil sauce porto (supplément 3,00 €)

Épaule d'agneau d'Aragon rôtie dans son Jus (supplément 7,50 €)

Entrecôte de boeuf grillée aux pommes de terre (supplément 4,00 €)

Bar sauvage en papillon à l'orion * 3

Desserts Maison au choix:

Flan maison, * 1, 2 Coulan au chocolat, * 1, 7 Tarte au citron maison, 1, 2, 7 Tarte au fromage maison, * 1, 2 Glaces, * 1, 2, 7 Salade de fruits, Fruit de Saison

Pain, Eau et Vin inclus: Viñas del Vero D. O. Somontano (1 bouteille pour 4 personnes)

26,50 € TTC

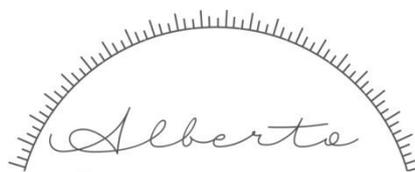
(Si vous choisissez un vin de notre carte, 4€ seront déduits du vin de la carte).

Apéritifs, boissons non alcoolisées, bières etc. Ne sont pas inclus dans le Prix du menu.

Le partage du menu n'est pas autorisé.

Les suppléments hors menu seront facturés séparément.

Si vous avez une intolérance, veuillez en informer le serveur. Merci



* ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

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 Molúscos • 13 Sésamo • 14 Altramuces