

MENÚ DEL DÍA



Gazpacho Andaluz * 9

Pastel de Salmón y crema de espinacas con salsa rosa * 2

Canelones de Ave Trufados con crema de Setas * 1,7

Ensalada de queso fresco frutos secos con vinagreta * 1,5,6,9

Ensalada de Tomate Rosa con ventresca del Cantábrico (suplemento 2,50 €) * 3

Migas Aragonesas (receta tradicional) * 2,7

Tostada de Escalivada con Anchoas y Queso de Cabra * 1, 3, 7

Paella de pescado y marisco (mínimo 2 personas) * 3,4,12

Longaniza de Graus a la Brasa (casa Melsa)

Manitas de Cerdo Guisadas a la antigua

Albóndigas de Ternera con salsa de almendras * 5

Carrilleras de cerdo a las Finas hierbas

Paletilla de Ternasco de Aragón, Asada en su Jugo (suplemento 8,00 €)

Entrecot de Ternera a la Brasa con patatas (suplemento 5,50 €)

Lubina Salvaje en mariposa al Orio * 3

Postres Caseros a elegir:

Flan casero, * 1, 2 Torrija con helado, * 1,2, 7 Tarta casera de Limón, 1, 2, 7 Tarta casera de Queso, * 1, 2 Helados, * 1, 2, 7 Macedonia de Frutas, Fruta de Temporada

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

26,90 Euros IVA incluido

(Si eligen un vino de nuestra carta se descontarán 4 € del vino del menú)

Los aperitivos, refrescos, cervezas etc.... no entran en el precio del Menú.

No se permite compartir el Menú

Lo que se pida que no esté en el Menú se cobrará aparte del pvp

Si tiene alguna intolerancia comuníquelo al camarero/a. Gracias



*** 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**