

MENU DU JOUR



Gaspacho Andalou * 9
Tourte crémeuse au saumon et aux épinards sauce rosée * 2,3
Cannellonis de volaille truffés à la crème de champignons * 1,7
Salade de fromage frais avec vinaigrette et noix * 1, 5, 6, 9
Salade de tomates roses au ventrèche de thon Cantabrique * 3 (Supplément de 2,50 €)
Migas Aragónaises (recette traditionnelle) * 7
Tartine de légumes rôtis aux anchois et au fromage de chèvre * 1, 3, 7

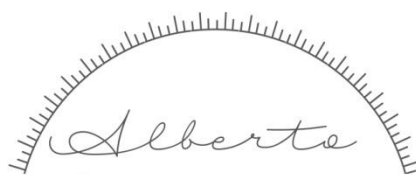
Paella au poisson et aux fruits de mer (minimun 2 personnes) * 3, 4, 12
Saucisse de 'Graus' grillée "Casa Melsa"
Pieds de porc cuits à l'ancienne
Boulettes de boeuf à la sauce aux amandes * 2, 5, 7
Joues de porc aux fines herbes
Épaule d'agneau rôtie dans son jus (supplément 8,00 €)
Entrecôte de boeuf grillée avec pommes de terre(supplément 5,50 €)
Bar sauvage al Orio * 3

Desserts maison au choix: crème aux oeufs * 1, 2, Torrija de pain frit avec de la glace * 1, 2, 7,
Tarte au citron * 1, 2, 7, gâteau au fromage * 1, 2, Glace * 1, 2, Salade de fruits, Fruit de Saison

Pain, eau et vin inclus, D.O. Somontano (1 bouteille pour 4 les personnes)

26,90 Euros TTC Incluse

(Si vous choisissez un vin de nostre 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.
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