

MENÚ MEDIODÍA OTOÑAL

EMPEZAMOS CON

Carpaccio de naranja, lechuga, pasas, nueces, queso de cabra y aliño miel y pistachos   

Crema de calabacín con su crujiente y aceite de albahaca 

Garbanzos de Litera con matacía de Graus y piparras dulces 

Huevo eco a 62º, parmantier, longaniza y morcilla de Graus, y setas del valle   

Tagliatelle saltados con setas de la Bal de Chistau    

CONTINUAMOS CON

Lomo de ventresca de atún en soja, sésamo y cardamomo  

Arroz del Bajo Cinca negro a la marinera terminado a la brasa (Jasper Grill)   

Rabo de toro glaseado con base de parmantier 

Carrillera de cerdo ibérico al horno con millojas de berenjena y calabacín

Ternera guisada pirenaica con setas de temporada 

Solomillo de ternera pirenaica con escalopa de foie al Pedro Ximénez (Supl. 8 euros)

UN FINAL FELIZ

Tarta de queso en frío con tres texturas de mango    

Yogur de la Quesería de Saravillo con miel de la Abella Chistabina y nueces  

Arroz con leche cremoso 

Espuma de crema catalana con helado de caramelo y galleta crumble    

Natillas caseras con crumble y canela    

Incluye: Pan, agua y vino Do Somontano

Sugerimos vino tinto roble La Capilleta + 7 euros

PRECIO: 26 EUROS, IVA INCLUIDO



**MICHELIN
2024**

Envases para llevar obligatorio cobrar por Ley 7/2022 de 8 de abril | 0.50€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES