



2014 - 2024
LA CAPILLETA 10^o ANIVERSARIO
Capilleta
BAL DE CHISTAU



* Menú 10 Aniversario *

DEGUSTACIÓN DE LOS TRES ENTRANTES

Crema de espárragos blancos de temporada, crujiente de jamón y caviaroli "virgen extra"

Croquetita de sobrasada de Graus con base de parmesano y miel "Abella Chistabina"   

Canelones de boletus del Valle de Chistau con bechamel trufada   

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao gratinado con alioli de membrillo y nido de espinacas, mazana y pasas   

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

Magret de pato con confitura de arándanos y frutos rojos

Rabo de toro deshuesado con base de parmantier 

UN FINAL FELIZ A ELEGIR

Degustación de los postres:

Terrija de pascua    

Nuestra versión de pan con chocolate y aceite   

Cheesecake de mango y pasión    

Incluye: Pan, agua y 1 consumición (copa vino, copa cerveza o refresco)

RECOMENDAMOS VINO ECOLÓGICO IDRIAS BLANCO CHARDONNAY
E IDRIAS CRIANZA MERLOT CABERNET 12 EUROS

PRECIO: 36 EUROS, IVA INCLUIDO

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