

Selección de platos Fin de Año'23

(Para llevar)

ENTRANTES

Ensalada con langostinos ahumados, mermelada de tomate y vinagreta al curry – 12 euros

Tarrina de foie con confitura de higos – 16 euros

Surtido de ibéricos - 12 euros

Bombón de foie con su crujiente de almendras (10 ud.)- 18 euros

Croquetas de carrillera de ternera pirenaica (6 ud.)- 10 euros

PRIMEROS

Nuestros huevos eco a 62º con papada ibérica, boletus edulis y foie – 16 euros

Tartar de verduritas con boquerones – 12 euros

Pulpo a la brasa con verduritas de la huerta y parmantier de azafrán del Sobrarbe – 20 euros

Canelón de carrillera de ternera y foie - 16 euros

PLATOS PRINCIPALES

Bacalao confitado a la marinera con frutos del mar – 13 euros

Carrillera de merluza con gambas y robellones – 16 euros

Cordero de la Bal de Chistau al horno a baja temperatura con su guarnición – 16 euros

Pollo de corral relleno de ciruelas y orejones – 15 euros

POSTRES

Tiramisú artesano con su cacao – 5 euros

Tarta de queso cremosa – 6 euros

