

# MENÚ DEGUSTACIÓN DÍA DEL PILAR 2021

## APERITIVO

Chupito de salmorejo y huevo de codorniz con virutas  

Croquetas de jamón de Jabugo "Joselito"    

## MENÚ

Foie de Feria (micuit de foie con nube de algodón de azúcar, nuez de macadamia y cereza caramelizada)

Merluza sobre brotes tiernos de espinacas, piñones y salmón ahumado con salsa de cigalas

Porción de paletilla asada estilo tradicional con patatas panadera y piquillo

## POSTRES

Manto del Pilar con helado de vainilla     

Petit fours     

## BODEGA

Blanco Sommos Roble (Chardonnay) D.O Somontano 

Tinto Coto de Hayas Garnacha Centenaria D.O Campo de Borja 

Pan, agua y café o infusión incluido

53,00 €

Con copa

58,00 €

Copa Premium (+2,50 euros)

Precios con IVA incluido

# MENÚ INFANTIL

A elegir entrante

## ENTRANTES

Canelones de carne gratinados

Espaguetis de pasta Romero con salsa de tomate y queso Grana Padano

## PRINCIPAL

Costillas de ternasco con patatas fritas

## POSTRE

Brownie con helado de huevo kínder




Pan, agua y refrescos variados incluidos.

25,00 €

Precios con IVA incluido

 Gluten  Lactosa  Huevo  Moluscos  Crustáceos  Frutos secos  Pescado  Apio  Soja  Sésamo  Mostaza  Sulfites

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

 Gluten  Lactosa  Huevo  Moluscos  Crustáceos  Frutos secos  Pescado  Apio  Soja  Sésamo  Mostaza  Sulfites

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.