sansui
el jardín del agua

Palacio de Larrinaga

La Casa de las Hiedras

BANQUETES
CONGRESOS
CONVENCIONES
ESPACIO EBRO

Pabellón de Ceremonias

CATERING
EL CACHIRULO

# el cachirulo

CARTA

## PARA PICAR

Surtido de panes de leña y AOVE 2,30 euros (G)

Lata de caviar Per Sé Gold 30gr. 50,00 euros (P)

Jamón de bellota Beher Gold 100% raza Ibérica, pan de cristal y tomate 28,00 euros (G)

Anchoas de Santoña, brioche y mantequilla ahumada 4,00 euros/ud. (G)(L)(P)

Buñuelos de cecina con espuma de queso de cabra (5 ud.) 11,00 euros (G)(L)

Foie a la plancha con algodón de azúcar 20,00 euros (G)(L)(H)

Zamburiñas a la plancha (6 ud.) 20,00 euros (M)

Ostra Gillardeau nº 1 al natural o tempurizada con tartar de fresas y tomate (M)(G)
6,00 euros/ud.

Croquetas de boletus con corazón fluido (5 ud.) 10,00 euros (G)(L)(H)

Carabinero, terrina de manitas de cerdo, vinagreta de piñones 20,00 euros (SU)(G)(FS)(H)(S)

Borrajas, patata trufada, vieiras y salsa de azafrán 17,00 euros (L)(M)(SU)(P)

Huevos rotos con cigala 00 y Tuber melanosportum 18,00 euros (C)(H)(P)(SU)

Caracoles a la brasa con alioli 12,00 euros (SU)

Calamar relleno de borraja con alioli de membrillo 19,00 euros (L)(SU)(P)

Canelón vegetal de rabo de toro guisado, parmentier y rebozuelos 16,00 euros (G)(A)(L)(SE)(S)

Gyozas aragonesas estilo thai (5 ud.) 14,00 euros (G)(SE)(S)

Roll de Cochinita Pibil de carrillera ibérica 4,50 euros/ud. (G)(L)(H)(S)

## FRESCO Y DE LA TIERRA

Burrata, setas escabechadas, trufa rallada y focaccia (G)(FS)
20,00 euros

Ensalada templada de codorniz escabechada con trigo tierno (G)
16,00 euros

Bacalao laminado, cardo rizado y salsa de trompetilla negra (FS)(P)
18,00 euros

Alcachofas al natural con tallarines de sepia y almejas (G)(P)(SU)(M)
20,00 euros

## ARROCES Y FIDEUÁ

Arroz del señorito o negro con alioli (min. 2 personas) (C)(M)(A)(SU)(H)(P)(L)(G)
16,50 euros

Fideuá de marisco a la marea negra (min. 2 personas) (C)(M)(FS)(SU)(H)(P)(L)(G)
15,50 euros

Arroz con conejo, caracoles y foie (FS)
20,00 euros

## DE CUCHARA

Pochas con percebes y alga codium 20,00 euros (G)(C)(M)(P)(SU)

Raviolis de presa ibérica, patata y boletus con salsa de queso ahumado 18,00 euros (L)

Vichyssoise con rape y gamba 17,00 euros
(FS)(C)(L)(P)(SU)

## DEL MAR A LA BRASA

Los pescados se servirán al orio o con ratatuille de hortalizas y patatas panadera.

Bacalao de Islandia (P)(SU)
24,00 euros

Rodaballo gallego (P)(SU)
26,00 euros

Lubina salvaje (P)(SU)
24,00 euros

Lubina salvaje a la sal (2 personas) (P)(SU)
48,00 euros

Merluza de pincho (P)(SU)
23,00 euros

Rape negro (P)(SU)
26,00 euros

Pulpo adobado a la brasa con patata revolcona (SU)
23,00 euros

Bogavante a la brasa son salsa ajolimon (C)(L)(SU)
45,00 euros entero 25,00 euros medio

10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

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

## DE LA MONTAÑA A LA BRASA

Chuletón de vaca madura (G) (H)
con patatas fritas y Padrón (1 kg. aprox.)
55,00 euros

Solomillo de vaca con patatas asadas y verduras
26,00 euros

Costillas de lechazo con patatas y Padrón
21,00 euros

Steak tartare (elaborado a la vista) (G) (H)
26,00 euros (SU) (MO)

Chuleta de vaca con patata asada, triguero y pimiento (350 gr. aprox.)
23,00 euros

## ASADOS

Duo "Cachirulo" (cochinillo y ternasco) (S) (SU)
24,00 euros

Ternasco de Aragón IGP (2 personas) (S) (SU)
45,00 euros

Jarrete de ternera de leche (2 personas) (S) (SU)
44,00 euros

Terrina de Pato crujiente al vermú (G) (L) (SU) (H)
20,00 euros

10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

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

EL CACHIRULO

*Siente, disfruta, celebra*
*El Cachirulo es vida.*

# MENÚ INFANTIL

A elegir entrante · principal

## ENTRANTES

Arroz con huevo y tomate (H)

Pizza de jamón dulce, pollo, mozzarella y salsa barbacoa (G)(S)(L)(A)(FS)

Pizza de bacon y mozzarella (L)(G)

Pasta con tomate y queso (L)(G)(H)

## PRINCIPAL

Escalope de ternera con patatas (G)(H)

Tender de pollo crujiente con patatas (G)(H)(FS)(S)

Costillas barbacoa a baja temperatura

## POSTRE

Brownie con helado de huevo kínder (H)(FS)(S)(G)(L)

Pan, agua y refrescos variados incluídos.

18,00 €
10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

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

# MENÚ EL CACHIRULO

A elegir 2 entrantes a compartir · principal · postre · vino. Mesa completa.

## 2 ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada templada de codorniz escabechada con trigo tierno (G)

Vichyssoise con rape y gamba (FS)(C)(L)(P)(SU)

Borrajas, patata trufada, vieiras y salsa de azafrán (L)(M)(SU)(P)

Fideuá de marisco a la marea negra (C)(M)(FS)(SU)(H)(P)(L)(G)

## PRINCIPAL

Merluza de pincho al Orio o con ratatuille de hortalizas (P)

Lubina salvaje al Orio o con ratatuille de hortalizas (P)

Duo "El Cachirulo" cochinillo y ternasco (+4,00 euros) (S)(SU)

Chuleta de vaca madurada con piquillos y patata Pont Neuf

Terrina de pato crujiente al vermú (G)(L)(SU)(H)

## POSTRES

Red velvet con helado de frambuesa (H)(L)(G)

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

Sorbetes de gin tonic, limón o mandarina (S)

Surtido de helados (S)

## BODEGA

Sommos Roble Chardonay
·
Sommos Varietales Tinto
·
Viña Pomal Crianza
·
Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluído

39,00 €
10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

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

# MENÚ TERTULIA

(Mínimo 2 Personas, a elegir principal · postre · vino)

## ENTRANTES

Bacalao laminado, cardo rizado y salsa de trompetilla negra (FS)(P)

Calamar relleno de borraja con alioli de membrillo (L)(SU)(P)

Canelón vegetal de rabo de toro guisado, parmentier y rebozuelos (G)(A)(L)(SE)(S)

## PRINCIPAL

Bacalao de Islandia al orio o ratatuille de hortalizas (P)(SU)

Cochinillo asado (S)(SU)

## POSTRES

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

Fresas en texturas con esfera de chocolate fluida (G)(L)(H)

Sorbete

## BODEGA

Sommos Varietales Tinto

·

Viñas Del Vero Chardonnay

·

Beronia Edición Limitada

·

Tempore G73 (Garnacha)

| | |
|---|---|
| Pan, agua y café incluído | 52,00 € |
| Con copa | 57,00 € |
| Copa Premium (+2,50 euros) | |

10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

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

# MENÚ NOBLE

Buñuelos de cecina con espuma de queso de cabra

(G)(L)

Pochas con percebes y alga codium

(G)(C)(M)(P)(SU)

Alcachofas al natural con tallarines de sepia y almejas

(G)(P)(SU)(M)

Rape a la brasa con patatas al orio

(P)(SU)

Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata Pont Neuf

## POSTRE

Buñuelos de chocolate con helado de menta

(G)(H)(L)(FS)

## BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Sommos Colección Gerwunstraminer

·

Alquez De Sommos

·

Coto De Hayas Garnacha Centenaria

·

Viñas del Vero Chardonnay

| | |
|---|---|
| Pan, agua y café incluído | 65,00 € |
| Con copa | 70,00 € |
| Copa Premium (+2,50 euros) | |

10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

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