

VÉRTICO

Menú de otoño

Comienza el viaje

- Tartar de tomate con burrata italiana, pesto rojo, brotes de rábano picante y pimienta de Sichuan
- Causa aragonesa de garbanzo y patata con escabeche templado de verduras
aragonesas, alioli de Azafrán y panceta crujiente
- Crema de calabaza asada con curry rojo, leche de coco y cacahuetes garapiñados
- Ensaladilla cremosa con AOVE del Bajo Aragón y torreznos de Soria
- Gyozas fritas con duxelles de champiñones Portobello y salsa miso

Principal

- Migas aragonesas con longaniza de Graus y uvas en temporada
- Tataki de Atún Rojo sobre puré de boniato, vinagreta de granada y crujiente de almendra
- Bikini italiano de pastrami y pan de croissant con queso Fior di Latte
- Huevos Rotos crujientes con setas de temporada y morcilla aragonesa sobre dados de patata confitada.
- La hamburguesa: carne de vaca 100%, pan de potato, queso gouda, salsa de boletus de temporada y yema encurtida en soja

Ultima parada

- Postre de la carta (suplemento 4€)
- “Sol de otoño” (Tarta de naranja de alta pastelería francesa)
- Blondie pool (pastel de chocolate blanco)
- Helado artesano de queso curado y salsa Lou de arándanos
- Carpaccio citrico de fruta

Bodega

- Incluido: Aldeya Blanco o Aldeya Tinto Joven (Pago de Ayles)
- Consulta las opciones de Bodega adicionales (+8€/botella)
- Vino o refresco o copa de cerveza. Agua y pan.

De martes a viernes
horario de comidas
(mínimo 2 comensales
por mesa)

22€