

Menü día del Pilar

12 de octubre (comidas y cenas)

Para el centro

- ▼ Tesoros de Graus: bombones crujientes de longaniza de Graus, con relleno de cebolla caramelizada y topping de guacamole casero.
- ▼ Migas aragonesas con huevo poché.
- ▼ Tartar de tomate con burrata italiana, pesto rojo, brotes de rábano picante y pimienta de Sichuan.

Principal *(elige uno)*

- Bacalao al pil pil, estilo Vértico.
- Jarrete de ternasco en llamas: jarrete de ternasco de Aragón con salsa Jack Daniel's, flambeado en mesa, sobre crema de boniato y crujiente de borraja.

Postre *(elige uno)*

- Eclipse de luna: pastel de chocolate y naranja de alta pastelería francesa.
- Churro-gosi: fusión entre los churros y gogoşi con tres chocolates: rubí, blanco y chocolate con leche.

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.

49€

Menü Infantil

Primero

- ▼ Migas aragonesas.

Segundo

- ▼ Costillas de Ternasco de Aragón D.O. a la brasa, con guarnición de patatas fritas.

Postre

- ▼ Brownie de chocolate.
Pan, agua o refresco.

29€