

Menú NOCHES

DE LUNES A SÁBADO

ENTRANTES

Hojaldre con salmón marinado, cebolla confitada y crema de queso, mostaza y miel
Ensalada de jamón de pato, dulce de membrillo, mousse de Mi-Cuit y vinagreta de granada

Tartaleta de parmesano con cremoso de queso, fresas, tomate cereza y albahaca
Spaghetti "Alla Chitarra" con setas de temporada, huevo poché y salsa de boletus trufada
Steak Tartar de solomillo de ternera hecho al momento con helado de mostaza Antigua
Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con nuestra salsa Romesco
Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua - **Supl. 5**

PLATOS PRINCIPALES

Entraña de ternera a la brasa con patatas asadas a las hierbas y salsa chimichurri
Magret de pato a la brasa con puré de calabaza especiada y salsa de frambuesa
Hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, bacon crujiente y salsa de mostaza
Entrecot sin hueso de ternera de Girona 300 gr. a la brasa con guarnición - **Supl. 8**
Suprema de dorada a la sal con verduras al vapor y salsa Tártara
Atún rojo a la brasa con aceite de trufa y espárragos trigueros
Canelón de rape y gamba napado a la crema de crustáceos
Morro de bacalao rustido con espinacas, pasas, piñones y Moscatel - **Supl. 8**
Pulpo a la brasa con patatas confitadas y alioli de pimentón de La Vera - **Supl. 7**

POSTRES

Tarta Santiago con helado de limón y vino dulce
Pana Cota de vainilla con frutos rojos y crumble de galleta
Canelón de miel y requesón con praliné de frutos secos

BEBIDAS

Vino Nuviana D.O. Valle del Cinca (1 botella cada dos personas)
Refresco, cerveza o agua

TOSTADA DE PAN DE PAYÉS AL HORNO DE LEÑA

25 €

IVA INCLUIDO