

Menú especial de Año nuevo

Aperitivo

CHUPITO DE SOPA DE FIESTA PARA ENTONAR EL CUERPO

Para abrir boca:

- Escalibada templada de verduras asadas con anchoas
- Ensalada de bacalao con gulas y vinagreta de olivas negras
- Tostada de jamón de Teruel con setas y queso fundido
- Arroz caldoso de pescado y marisco.
- Ensalada de pulpo con patata y aceite de pimentón
- Espárragos trigueros a la plancha con jamón
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel

Para continuar:

- Entrecote de ternera a la parrilla
- Lubina al horno a la provenzal
- Cordero del valle de Puértolas a la parrilla
- Carrillera de cerdo asado al horno con cerveza Rondadora.
- Lomo de Bacalao gratinado con alioli de miel.
- Ternasco asado con patatas panadera.
- Brochetas de cerdo a la plancha adobadas con pimentón

Para finalizar:

Postres caseros

VINO DEL SOMONTANO Y AGUA

Precio: 23.00€ (IVA incluido).