

MENÚ DE LAS PIEDRAS

PRIMEROS

Carpaccio de tomate rosa con queso burrata y pesto



Fideua a la marinera con ali-oli



Ensalada de escalibada con langostinos sobre pan de aceite de oliva



Lasaña casera de pato al graten en salsa de boletus



SEGUNDOS:

Lenguado relleno en salsa verde con trigueros y mejillón de roca



Bacalao asado al horno en salsa de ajos tiernos y tomate concassé



Entrecot de vaca a la brasa con guarnición


Codillo braseado en salsa española

½ Paletilla de ternasco de Aragón D.O. asada al horno (10 € de suplemento)

Solomillo de vaca gallega a la brasa (10 € de suplemento)

Cochinillo asado en su jugo con patatas panadera (12 € de suplemento)

POSTRES:

Sorbete de mojito 

Milhojas de nata y crema con chocolate caliente



Tarta Red-Velvet con helado de limón



INCLUYE: pan , agua mineral , ½ botella de vino por persona

PRECIO : 25,50 € i.v.a. incluido

Las bebidas del menú no se comparten con la carta o llevan suplemento

(Resto de bebidas no incluidas)