

MENÚ DE LAS PIEDRAS

PRIMEROS:

Ensalada templada de rulo de cabra con vinagreta de frutos secos y confitura de tomate



Fideua de setas de temporada con brazuelo de pato



Calabacines rellenos de brandada de bacalao y gamba sobre salsa de piquillos



Crema de patata asada con medallones de pulpo y detalle de pimentón



SEGUNDOS:

Dorada asada al horno al estilo pescadora



Atún a la brasa con salsa teriyaki y alga wakame



Entrecot de vaca a la brasa con guarnición

Medallones de solomillo de cerdo con bacón a la brasa y salsa de frutos rojos

½ Paletilla de ternasco de Aragón D.O. asada al horno (7 € de suplemento)

Solomillo de vaca gallega a la brasa (7 € de suplemento)

POSTRES:

Sorbete de mojito



Pastel de tres chocolates y nata montada



Tarta al whisky con bizcocho casero y chocolate caliente



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

PRECIO : 22,50 € i.v.a. incluido

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

(Resto de bebidas no incluidas)