

# Menú

## Gastrónomo

Ensalada fresca con cherrys semideshidratados en AOVE, hongos en escabeche, chips de verduras, frutos secos y aliño de vinagreta de mostaza, miel "Artesanía de Aragón" y Aceite DO Sierra del Moncayo

\*\*\* Arroz Brazal cremoso de Ternasco de Aragón IGP, hongos y Trufa Negra de Aragón \*\*\*

Fritada de verduras al estilo de l'agüela con huevo a baja temperatura de "Cobardes y Gallinas" y ventresca de atún en escabeche cítrico

Fideos de arroz al wok con verduritas ecológicas, pasta de curry rojo, gambas y dashi con soja

---

Bracitos de pato con chutney de piña

\*\*\* Cochinillo 3 Tiempos \*\*\*

Ternasco de Aragón IGP al horno con parmentier de remolacha y salsa española

Pescado del día al estilo del chef (Consultar)

---

Crema de yogur griego y "Nutella" con frambuesa liofilizada y copos de avena

\*\*\* Cheesecake "Sin-Cake" \*\*\*

Coulant de chocolate negro y frutos rojos

Piña flambeada al Gran Marnier

---

### 35€

Incluye servicio de agua osmotizada, primer servicio de pan e IVA

Menú individual por comensal, no se comparte / Precio por persona / Servicio a mesa completa

**A<sup>n</sup>**  
Aragón,  
alimentos  
nobles



#loqueVesEs

