

MENÚ ESENCIA PRIMAVERA 2021



APERITIVOS

/Vermut/

/Brioche, anchoa y caviar/

/Morcilla y pimiento rojo/

/Pan de masa madre, mantequilla y aceite de oliva del Bajo Aragón/

ENTRANTES

/Mollejas de cordero, coliflor y quínoa/

/Legumbres de primavera, yema de huevo y caldo de gallina/

/Royal de perdiz en escabeche y zanahoria/

PLATOS PRINCIPALES

/Trucha del pirineo aragonés, emulsión de sus espinas y gnocchi de queso de cabra/

/Ternasco de Aragón, tupinambo y hierbas frescas/

POSTRES

/Piña, coco y ron/

/Chocolate/

PETIT FOURS

58€

MENÚ CORTO



APERITIVOS

/Vermut/

/Brioche, anchoa y caviar/

/Morcilla y pimiento rojo/

/Pan de masa madre, mantequilla y aceite de oliva del Bajo Aragón/

ENTRANTES (elegir uno de los tres entrantes)

/Mollejas de cordero, coliflor y quínoa/

/Legumbres de primavera, yema de huevo y caldo de gallina/

/Royal de perdiz en escabeche y zanahoria/

PLATOS PRINCIPALES (elegir uno de los dos principales)

/Trucha del pirineo aragonés, emulsión de sus espinas y gnocchi de queso de cabra/

/Ternasco de Aragón, tupinambo y hierbas frescas/

POSTRES (elegir uno de los postres)

/Piña, coco y ron/

/Chocolate/

PETIT FOURS

40€

MENÚ 7 PECADOS CAPITALES



Avaricia /Vermut/

Lujuria /Brioche, anchoa y caviar/

Soberbia /Morcilla y pimiento/

Ira /Crema de foie, rillettes de confit de pato, manzana y mostaza verde/

Gula /Arroz seco de jarretes de Ternasco DO Aragón/

Envidia /Tarta cremosa de queso de Albarracín/

Pereza /Petit fours/

37€