

# Menú día del Pilar 2025

### ENTRANTE A ELEGIR

Coca hojaldrada de bacalao ajoarriero al estilo de Aragón Ensalada de tomate rosa de Barbastro, burrata y notas de albahaca Migas aragonesas con papada ibérica y huevo a baja temperatura Arroz caldoso de marisco y frutos del mar Jamón ibérico cortado a mano & tostas de pan con tomate Supl. +8€

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Ternasco del Pirineo asado en su jugo con patata panadera
Suprema de merluza rellena con salsa champagne
Tournedó de pollo de corral de corral con setas & foie glaseado en su jugo
Lomo de corvina con porrusalda y chilindrones
Paletilla de Ternasco de Aragón a baja temperatura con patata al romero Supl. +12€
Solomillo de vaca madurada al carbón con salsa de setas & foie Supl. +16€

### **POSTRE**

Degustación de postres artesanos La Estiva con helado

## BODEGA

Vino joven Batán de Salas D.O. Somontano

# Precio 42€/persona

#### MENU INFANTIL

Sopa de cocido o Pasta. Chuletitas o Calamares con patatas. Heladitos Zumo y agua mineral. Precio 16€/niño

Cualquier alergia o intolerancia comuníquelo por favor al servicio de sala. Gracias