

# *Menú Tradicional*

## BOCADOS DE NUESTRA TIERRA

ESCABECHE TRADICIONAL DE CODORNIZ EMULSIONADO Y NUESTRO  
GAZPACHUELO

RAVIOLIS DE FOIE Y BOLETUS CON CREMA DE AJO NEGRO

REVUELTO DE ALCACHOFAS, GUISO DE PANCETA Y TRUFA NEGRA DE  
TEMPORADA

CALLOS DE BACALAO CON PUERROS ECOLÓGICOS DE ÁGREDA A LA BRASA

## SEGUNDO A ELEGIR

MERLUZA AL PILPIL Y SALSA VERDE

RAPE Y SU GUISO

CIGALA A LA SAL CON MEUNIÈRE CÍTRICA (+6€)

RULO DE CORDERO LECHAL CON PANADERAS Y BROTES TIERNOS

SOLOMILLO DE AÑOJO CON PIMIENTOS ASADOS

PICHÓN DE BRESSE EN DOS COCCIONES CON APIONABO (+6€)

PERA, ALMENDRA Y CANELA

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO CON SORBETE CÍTRICO

PRECIO MENÚ 67€ BEBIDAS NO INCLUIDAS

PLATOS SUELTOS DE LOS MENÚS 19€

QUESOS DE LA REGIÓN (+8€)

Precios en Euros. IVA incluido .EL MENÚ SOLO SE SIRVE POR MESA COMPLETA