

## Menú

12 de junio de 2026



### *Aperitivos servidos en terraza*

Montadito de jamón ibérico con pan y tomate  
Macarrón de queso de Letux  
Vichyssoise de espárragos  
Pan bao de panceta y encurtidos  
Zamburiña al albariño  
Migas de Ontinar con fruta del trópico

### *Barra de bebidas*

Vinos seleccionados, cervezas y refrescos

### *Menú en mesa*

#### *Entrante*

Lingote de foie y queso crema con manzana caramelizada

#### *Principal*

Paletilla de ternasco con patata panadera

#### *Postre*

Chocolate en texturas con cremoso de vainilla

Aguas minerales, surtido de panes  
Café o infusión

#### *Bodega*

Blanco Care Chardonnay DO Cariñena  
Tinto Care Garnacha Nativa DO Cariñena  
Cava Reyes de Aragón (servido con el postre)

**PVP 55€ IVA INCL.**

Tras la cena podrán efectuar el pago directo en barra de las consumiciones

COMBINADOS= **8,00€**

REFRESCOS Y CERVEZAS= **3,50€**