M E N Ú N1

DEGUTACIÓN DE ENTRANTES:

Jamón de Teruel D.O. al corte, tostas de pan artesano,
tomate para untar y aceitunas negras de Aragón
con cebolla de Fuentes**
Ensalada de tomate de temporada con mozzarella de búfala,
aceite de trufa negra y pesto de rúcula
Migas a la pastora con embutidos de Aragón, uvas,
torreznitos fritos crujientes y huevos fritos*

PRINCIPALES

Jarrete de ternera cocinado al vacío a baja temperatura
y servido con puré de patata cremoso

POSTRE

Cheese-cake de queso del Burgo de Ebro con frutos rojos*

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

35,**00€** (IVA incluido)

M E N Ú N2

DEGUTACIÓN DE ENTRANTES:

Surtido de embutidos ibéricos, tostas de pan artesano,
tomate para untar y aceitunas negras de Aragón**
Ensalada de tomate de temporada con lomo de bonito,
cebolla de Fuentes y aceitunas negras
Shitakes salteados al ajillo
con longaniza de Graus de la familia Melsa
Fideuá de pulpo con verduritas
y alioli de pimentón de La Vera*

PRINCIPALES

Jarrete de ternasco de Aragón guisado al vino tinto
sobre crema fina de patata

POSTRE

Cremoso de chocolate negro, sopa de café, espuma de
yogur griego y crumble de cacao

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

45,**00€** (IVA incluido)

M E N Ú N3

DEGUTACIÓN DE ENTRANTES:

Jamón Ibérico, tostas de pan artesano,
tomate para untar y aceitunas negras de Aragón**
Ensaladilla rusa de verduras naturales con tartar
de atún rojo**
Croquetas cremosas de boletus*
Alcachofas naturales de temporada a la plancha
con refrito de ajos y sal de jamón ibérico

PRINCIPALES

Paletilla de ternasco de Aragón asada al aroma de romero
con patatas panadera

POSTRE

Nuestro Tiramisú en vaso, de queso mascarpone y cacao*

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

50,**00€ (IVA incluido)**

M E N Ú N4

DEGUTACIÓN DE ENTRANTES:

Jamón Ibérico, tostas de pan artesano,
tomate para untar y aceitunas negras de Aragón**
Terrina de foie de pato, hecha en casa, con confituras
y tostas de pan de especias**
Langostinos Panko con mahonesa de teriyaki**

PESCADO

Bacalao gratinado con alioli de manzanas asadas a la miel
y cremoso de calabazas**

CARNE

Paletilla de ternasco de Aragón asada al aroma de romero
con patatas panadera

POSTRE

Nuestro sorbete de limones naturales al cava
en rulo crujiente de miel**

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

55,0**0€ (IVA incluido)**

M E N Ú N5

E N T R A N T E

Brandada fría de bacalao con boquerones marinados
y sopa de ajoblanco de almendras

P E S C A D O

Rodaballo asado con refrito de ajitos y guindilla
al vinagre de sidra y patatas panadera

C A R N E

Solomillo de buey a la parrilla con asadillo de pimientos
morrones y su pil pil

P O S T R E

Nuestra torrija de brioche, caramelizada con crema de
plátano canario y helado de vainilla Tahití*

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

55**,00€ (IVA incluido)**

M E N Ú N6

E N T R A N T E

Canelón de longaniza de Graus con ligera salsa bechamel*

P E S C A D O

Pulpo asado a la parrilla con patata chafada
y ajada gallega con pimentón de La Vera

C A R N E

Paletilla de cabrito asada al aroma de romero
con patatas panadera

P O S T R E

Pastel fluido de chocolate cocinado al momento
con helado de vainilla Tahití

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

6**0,00€ (IVA incluido)**

*Disponemos de pan sin gluten con un suplemento de **1,50€***
*Todos los platos son aptos para celíacos, excepto los marcados con *.*
*Los platos marcados con ** pueden adaptarse suprimiendo*
algún ingrediente.

www.parrillaalbarracin.com - info@parrillaalbarracin.com

976158100 / 976232473