

MENÚS NAVIDADES 2025

MENÚ A

DEGUSTACIÓN 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 pimientos asados muy confitados con lomos de bonito y cebolla dulce de Fuentes

Migas a la pastora con embutidos de Aragón, uvas, torreznitos fritos crujientes y huevos fritos*

PRINCIPALES

Melosa de ternera del Pirineo 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 copa de cava

42,00€ (IVA incluido)

MENÚ B

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Surtido de embutidos ibéricos, tostas de pan artesano, tomate para untar y aceitunas negras de Aragón**

Ensalada de tomate de temporada con mozzarella de búfala, aceite de trufa negra y pesto de rúcula

Croquetas cremosas caseras de pollo al chilindrón*

PRINCIPALES

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

POSTRE

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

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y copa de cava

45,00€ (IVA incluido)

M E N Ú C

DEGUSTACIÓN 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*

Shitakes salteados al ajillo con longaniza de Graus de la familia Melsa

P R I N C I P A L E S

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

P O S T R E

Nuestro Tiramisú en vaso, de queso mascarpone y cacao*

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y copa de cava

50,00€ (IVA incluido)

M E N Ú D

DEGUSTACIÓN 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**

Fideuá de pulpo con verduritas y alioli de pimentón de La Vera

P E S C A D O

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

C A R N E

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

P O S T R E

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

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y copa de cava
55,00€ (IVA incluido)

MENÚ E

ENTRANTE

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

PESCADO

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

CARNE

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

POSTRE

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

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y copa de cava

58,00€ (IVA incluido)

MENÚ F

ENTRANTE

Canelón de longaniza de Graus con ligera salsa bechamel*

PESCADO

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

CARNE

Paletilla de cabrito asada al aroma de romero con patatas panadera

POSTRE

Tarta de chocolate fundente con helado de vainilla Tahití

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y copa de cava

62,00€ (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