

MENÚ PILARGASTROWEEK 2026

DEL 10 AL 18 DE OCTUBRE

ENTRANTES A COMPARTIR:

Surtido de embutidos ibéricos con su cortejo de tomate, aceitunas negras, cebolla de Fuentes y tostas de pan**

Pastel de rape y langostinos**

con brotes tiernos de lechuga, salsa coctel y tostas de pan

Arroz meloso de boletus

con longaniza de Graus, de la familia Melsa
y virutas de queso Parmesano

+ 2º PLATO A ELEGIR:

Lomo de atún rojo**

al estilo de Orio con tomate rosa, piparras y salsa romesco

Lingote de cochinillo

con chutney de pera caramelizada y especiada

Canelón de ragout de ternera*

con bechamel ligera trufada

Paletilla de ternasco de Aragón**

asada al aroma de romero con patatas panadera

(+3€ de suplemento)

+ POSTRE A ELEGIR:

Tarta de queso horneada muy cremosa

Piña natural asada a las finas hierbas con helado de coco

+ PAN, AGUAS MINERALES, BODEGA

37,00€ (IVA INCLUIDO)

Este menú estará vigente del **10** al **18** de octubre
excepto el almuerzo del día **12** de octubre

Todos los platos son aptos para celíacos, excepto los marcados con * los platos marcados con ** pueden adaptarse suprimiendo algún ingrediente. El pan de celíaco lleva un incremento de 1,50€