

MENÚS NAVIDADES 2026

M E N Ú 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

Carrilleras Duroc

confitadas a baja temperatura
con puré de boniato escabechado

P O S T R E

Sorbete cremoso de lima - limón al cava

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

42,00€ (IVA incluido)

M E N Ú B

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

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

Ensaladilla rusa de verduras naturales
con tartar de atún rojo**

Croquetas cremosas caseras de jamón Ibérico*

PRINCIPALES

Melosa de ternera cocinada a baja temperatura
y servida con parmentier de patata

P O S T R E

Flan cremoso de Lotus, caramelo, crumble de galleta
y helado de café*

+ 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**

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

Croquetas cremosas de pollo al chilindrón*

PRINCIPALES

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

POSTRE

Tarta de queso artesana muy cremosa

+ 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**

Canelón de pulpo con bechamel ligera de pimentón de
La Vera y cebolla crunchy*

PESCADO

Lomo de bacalao confitado al chilindrón al estilo antiguo

CARNE

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

POSTRE

Crema helada de turrón de almendras y miel
en rulo crujiente y salsa de chocolate**

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

55,00€ (IVA incluido)

M E N Ú E

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 pimientos morrones
asados y su pilpil

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 copa de cava

60,00€ (IVA incluido)

M E N Ú F

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

Tarta de chocolate fundente con helado de vainilla Tahití

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

65,00€ (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