

# **MENUS DEGUSTACION PARA GRUPOS**

- \*EN TODOS LOS PRECIOS DE LOS MENUS ESTA INCLUIDO EL IVA
- \*TODOS LOS MENUS INCLUYEN UN SURTIDO DE POSTRES DE LA CASA
- \*ESTOS MENUS SON POR ENCARGO Y PARA MESAS COMPLETAS
- \*TODOS LOS MENUS INCLUYEN AGUA, GASEOSA Y UN MAXIMO DE ½ L DE VINO POR PERSONA
- \*TODOS LOS MENUS HASTA 27 EUROS INCLUYEN UN RIOJA DEL AÑO Y SI SE CAMBIA POR OTRO SE PAGARA LA DIFERENCIA DE PRECIO POR BOTELLA
- \*LOS MENUS DE 28 EUROS O MAS LLEVAN VINO BLANCO BERDEJO DE RUEDA O TINTO CRIANZA AZPILICUETA
- \*LOS SEGUNDOS PLATOS SE ELEGIRAN EN EL RESTAURANTE, DE LA LISTA DE LOS SEGUNDOS PLATOS SITUADA DESPUES DE LOS MENUS

## **\*\*Menu 1—19 EUROS**

-Fuente de espárragos con jamon, quesos, langostinos y ensalada

## **\*\*Menu 2—20 EUROS (2 entrantes)**

-Ensalada de rulo de cabra con virutas de jamon y frutos rojos  
-Sarten de migas con longaniza de Graus, huevos fritos y uvas

## **\*\*Menu 3—21 EUROS (2 entrantes)**

-Surtido de embutidos y quesos con pan con tomate (jamon,cecina,lomo,chorizo,salchichón y quesos variados)  
-Sarten de migas con longaniza de Graus, huevos fritos y uvas

## **\*\*Menu 4—22 EUROS**

-La misma fuente que el menú 1 y ademas surtido de fritos de la casa  
-2 croquetas variadas, gambas orly , calamares a la romana, delicias de gambas y daditos de queso

## **\*\*Menu 5—22 EUROS (2 entrantes)**

-Surtido de carnes a la brasa (longaniza, chorizo, chistorra ,morcilla y panceta) con guarnicion de ensalada verde  
-Sarten de migas con longaniza de Graus, huevos fritos y uvas

**\*\*Menu 6—22 EUROS (2 entrantes)**

- Ensalada de gulas, salmon ahumado, bonito, langostinos y frutas del bosque con vinagreta de mostaza
- Pimientos rellenos de Txangurro

**\*\*Menu 7—23 EUROS (3 entrantes)**

- Surtido de jamon de Teruel y queso con pan con tomate
- Cazuela de patatas gratinadas con virutas de jamon iberico y ali-oli o roquefort
- Sarten de migas con longaniza de Graus ,huevos fritos y uvas

**\*\*Menu 8—24 EUROS**

- Elegir 3 entrantes a su gusto de la lista que aparece después del ultimo menú (Los entrantes seran para para todos los comensales los mismos y se prepararan en proporcion al numero de comensales )

**\*\*Menu 9—27 EUROS**

- Elegir 4 entrantes a su gusto de la lista como en el menú anterior

**\*\*Menu 10—28 EUROS \*\*\*\*VEGETARIANO\*\*\*\***

( Todo centros de mesa para picar sin segundo plato)

- Ensalada de escalibada con yemas
- Patatas asadas gratinadas con ali-oli
- Trigueros al roquefort
- Champiñones bomba de queso gratinados
- Tempura de verduritas
- Huevos rotos con fritada

**\*\*Menu 11—29 EUROS (4 entrantes de mar)**

- Ensalada de gulas con salmon y langostinos
- Sepia a la plancha con ali-oli
- Cazuela de gambas al ajillo
- Pimientos rellenos de Txangurro)

**\*\*Menu 12—30 EUROS (4 entrantes)**

- Montadito de foie y parmesano gratinado
- Ensalada templada de sepia y frutos rojos
- Surtido de ibericos y quesos con pan con tomate
- Gambas a la plancha con Zamburiñas gratinadas

## **LISTA DE ENTRANTES PARA LOS MENUS 8 Y 9**

- Ensalada Aragonesa**
- Ensalada de Rulo de cabra con virutas de jamon y frutos secos**
- Ensalada de gulas, salmon y langostinos con frutos rojos**
- Ensalada de yemas con bonito y langostinos**
- Pimientos rellenos de txangurro**
- Surtido de jamon, chorizo, salchichón, lomo y quesos con pan con tomate**
- Surtido de brasa (longaniza,chorizo,morcilla, chistorra y panceta)**
- Montadito de foie gratinado con parmesano**
- Surtido de fritos (croquetas,calamares,gambas...)**
- Trigueros a la plancha con roquefort**
- Champiñones rellenos de bacon y queso gratinados**
- Sarten de migas con longaniza de Graus, huevos fritos y uvas**
- Crepe de espinacas con pasas, piñones y roquefort**
- Huevos rotos con jamon, bacon y camembert**
- Hojaldre de vieira y gambas**
- Revuelto de setas con jamon y gambas**
- Revuelto de Chistorra con pimientos y camembert**
- Revuelto de bacon, patatas panadera y queso**
- Morro frito**
- Lacon a la gallega**

## **LISTA DE SEGUNDOS PLATOS**

### **\*\*\*PESCADOS\*\*\***

- Brochetas de gambas a la plancha con ali-oli
- Merluza al orio o salsa verde
- Lenguado a la plancha
- Bacalao a la vizacaina
- Lubina al orio
- Lenguado relleno de gambas
- Bacalao gratinado con ali-oli
- Sepia a la plancha
- Buey de mar gratinado

### **\*\*\*CARNES\*\*\***

- Pechugas empanadas rellenas de bacon y queso
- Pechugas al roquefort
- Carrilleras al Oporto
- Ragout de ciervo con setas
- Albondigas en salsa
- Bistec a la plancha o roquefort
- Brochetas de pollo adobadas
- Churrasco a la brasa
- Codillo horneado
- Conejo a la brasa con ali-oli
- Rabo de toro estofado
- Escalopines de solomillo de cerdo al roquefort
- Costillas de ternasco a la brasa
- Jarrete horneado con setas (En los menus a partir de 22 EUROS incluidos)
- Crujiente de cochinillo (En los menus a partir de 23 EUROS incluido)
- Entrecote a la brasa o roquefort o pimienta (En los menus a partir de 24 Euros)
- Paletilla de ternasco asada ( En los menus a partir de 24 EUROS)
- Medallón de solomillo de ternera brasa o en salsa al gusto (En el menú de 30 EUROS)