

menú

celiaco

Salteado de Espinacas con Jamón D.O Teruel

Rodaballo al horno con Pimientos asados

Sorbete de Limón al Cava

Entrecotte al grille y patatas asadas

Tarta Reina acompañada de Biscuit de helado natural o
Teja de almendras

Viñas del Vero Blanco Chardonnay

Viñas del Vero Tinto Crianza

Cava Brut Reserva Enric Castells

Cerveza ,agua mineral y refrescos

Aguardientes y Licores

56 euros+iva

menú

milano

Bocaditos variados: queso , foie, Sobrasada, etc....
Cocktail de cava,

Timbal de Piña natural acompañada de langostinos

Lubina en salsa de Hinojo al estilo Bermeo
Sorbete de Limón/Mandarina

Cordón blue relleno con pastel de patata y fina salsa de
Champiñones



Tarta Reina acompañada de Biscuit de helado natural o
Teja de almendras



Viñas del Vero Blanco Chardonnay

Viñas del Vero Tinto Crianza

Cava Brut Reserva Enric Castell

Cerveza ,agua mineral y refrescos

Aguardientes y Licores



60 euros+iva

menú●

imperial

Bocaditos variados: queso , foie, Sobrasada, etc....
Cocktail de cava,

Crema natural de frutos del mar
Degustación del Chef

Bogavante Bellavista y bouquet de ensaladas
Sorbete de Limón al Cava

Escalopines de Solomillo Ibérico en fina salsa de Calvados

Tarta Reina acompañada de Biscuit de helado natural o
Teja de almendras

Viñas del Vero Blanco Chardonnay
Viñas del Vero Tinto Crianza
Cava Brut Reserva Enric Castell
Cerveza ,agua mineral y refrescos
Aguardientes y Licores

60 euros+iva

menú

perdicera

Bocaditos variados: queso , foie, Sobrasada, etc....

Cocktail de cava,

Degustación del Chef

(Jamón Ibérico, Salmón ahumado, Espárragos de Tudela, Langostinos, Tartaleta de ensaladilla y Bouquet de ensaladas)

Lomito de Rape en salsa Funghy y Almejas

Sorbete de Limón/Mandarina

1/2 Paletilla de Ternasco del Bajo Aragón en su propio jugo y su panadera

Tarta Reina acompañada de Biscuit de helado natural o Teja de almendras

Viñas del Vero Blanco Chardonnay

Viñas del Vero Tinto Crianza

Cava Brut Reserva Enric Castell

Cerveza ,agua mineral y refrescos

Aguardientes y Licores

61 euros+iva



menú

yagdar

Bocaditos variados: queso , foie, Sobrasada, etc....

Cocktail de cava,



Ensalada templada de Ibéricos en vinagre de Modena



Suprema de Merluza en fina salsa Coral

Sorbete de Limón/Mandarina



Entrecotte de Ternera a la parrilla y timbal de panadera



Viñas del Vero Blanco Chardonnay

Viñas del Vero Tinto Crianza



Cava Brut Reserva Enric Castell

Cerveza ,agua mineral y refrescos



Aguardientes y Licores



62 euros+iva

menú

borni

Bocaditos variados: queso , foie, Sobrasada, etc....

Cocktail de cava,



Cocktail de Marisco en hielo pile y toque de Granadina



Lomo de Merluza en salsa de setas y Jamón D.O Teruel
Sorbete de Limón/Manzana



Ternasco del bajo Aragón asado a baja temperatura y
su panadera



Tarta Reina acompañada de Biscuit de helado natural o
Teja de almendras



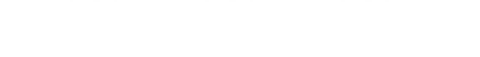
Viñas del Vero Blanco Chardonnay



Viñas del Vero Tinto Crianza



Cava Brut Reserva Enric Castell



Cerveza ,agua mineral y refrescos

Aguardientes y Licores

63 euros+iva

menú

berigora

Bocaditos variados: queso , foie, Sobrasada, etc....

Cocktail de cava,



Espárragos blancos de Tudela gratinados en suave bechamel con Salmón



Rodaballo en fina crema

Sorbete de Limón/Mandarina



Medallón de Solomillo con laminas de foie fresco y salsa de Oporto



Viñas del Vero Blanco Chardonnay

Viñas del Vero Tinto Crianza

Cava Brut Reserva Enric Castell

Cerveza ,agua mineral y refrescos

Aguardientes y Licores

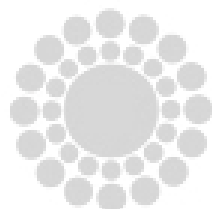
65 euros+iva

menú

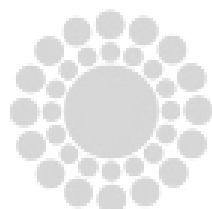
aleto

Bocaditos variados: queso , foie, Sobrasada, etc....

Cocktail de cava,

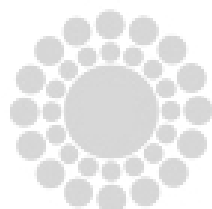


Rueda de Melón marinado en oporto en festival de ensaladas y virutas de Jamón de Teruel

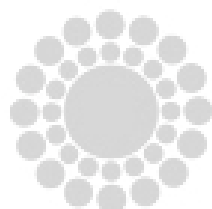


Centro de Merluza en salsa blanca en maridaje con Gulas y Almejas

Sorbete de Limón/Manzana



Paletilla de Ternasco rellena en salsa española y su panadera



Tarta Reina acompañada de Biscuit de helado natural o Teja de almendras

Viñas del Vero Blanco Chardonnay

Viñas del Vero Tinto Crianza

Cava Brut Reserva Enric Castell

Cerveza ,agua mineral y refrescos

Aguardientes y Licores

68 euros+iva

menú

real

Bocaditos variados: queso , foie, Sobrasada, etc....

Cocktail de cava,

Ensalada templada de Ibéricos en vinagre de Modena

Langosta Bellavista en bouquet de ensaladas

Sorbete de Limón al Cava

Cabrito asado a baja temperatura en su propio jugo y su panadera

Tarta Reina acompañada de Biscuit de helado natural o Teja de almendras

Viñas del Vero Blanco Chardonnay

Viñas del Vero Tinto Crianza

Cava Brut Reserva Enric Castell

Cerveza ,agua mineral y refrescos

Aguardientes y Licores

98 euros+iva

menú

vegetariano

Bocaditos variados: queso , foie, Sobrasada, etc....

Cocktail de cava,

Lasaña de verduras al graten

Salteado de Trigueros con pasta fresca

Sorbete de Limón al Cava

Festival de verduritas de la Huerta en Tempura

Tarta Reina acompañada de Biscuit de helado natural o
Teja de almendras

Viñas del Vero Blanco Chardonnay

Viñas del Vero Tinto Crianza

Cava Brut Reserva Enric Castell

Cerveza ,agua mineral y refrescos

Aguardientes y Licores

56 euros+iva

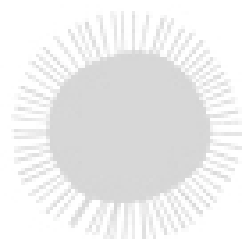
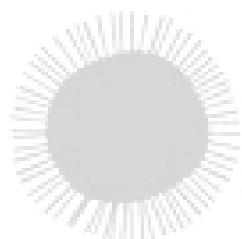
menú•

infantil

*Primer plato de adulto

0

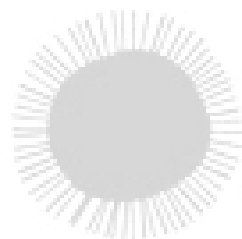
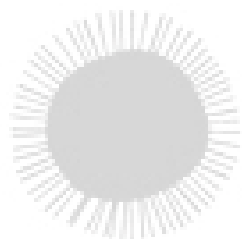
Entremeses fríos y calientes



Costillitas de Ternasco de Aragón con patatas frita

0

Escalope de Ternera con patatas fritas



Tarta Reina acompañada de Biscuit de helado natural

Agua mineral

Refrescos

Zumos

29 euros+iva