

FIESTAS DEL
PILAR
2018

DEL 6 AL 14 DE OCTUBRE
ZARAGOZA



MENÚ DÍA DEL PILAR 2018

Aperitivo de la Bogavante

Croquetas de Jabugo Caseras

Selección Ibéricos “Joselito”

Ventresca de Bonito con Tomate Rosa de Barbastro

Langostinos Vinaroz o Gamba Roja

Colmenillas rellenas de Foie con Salsa de Trufa Negra

-

PESCADO O CARNE A ELEGIR

Rodaballo del Cantábrico al Orio

Merluza de Pincho en Salsa Verde con Almejas y Gambas

Asado de Paletilla de Ternasco de Aragón

Rabo de Toro de Lidia

-

Surtido de Tartas Caseras y Helados y Bombones

(Queso, tiramisú, chocolate y nueces)

Enate 234 Chard./ Botijo Garnacha Blanca / Sommos Colección Gw.

Viña Pomal / Viña Real Cr. Rioja / Botijo Rojo Garnacha

Cervezas Ambar, Refrescos

Agua Mineral Solán de Cabras, Cafés y Tés,

AVIATION American Gin Premium

65 €

IVA INCLUIDO

MENÚ FIESTAS 2018

Aperitivo de la Bogavante

Croquetas de Jabugo Caseras

Fusión de Marisco

Tomate Rosa de Barbastro con Cebolla de Fuentes

Navajas Gallegas o Zamburiñas Gallegas

Colmenillas rellenas de Foie con Salsa de Trufa Negra

-

PESCADO O CARNE A ELEGIR

Rodaballo del Cantábrico al Orio

Merluza de Pincho en Salsa Verde con Almejas y Gambas

Asado de Paletilla de Ternasco de Aragón

Rabo de Toro de Lidia

-

Surtido de Tartas Caseras y Helados y Bombones
(Queso, tiramisú, chocolate y nueces)

Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay Somontano

Aldeya Garnacha, Pago Aylés

Cervezas Ambar, Refrescos

Agua Mineral Solán de Cabras, Cafés y Tés,

Orujos

50 €

IVA INCLUIDO

Condiciones:

- A mesa completa.
- Menús a partir de 4 comensales para todos los días del Pilar.
- Para grupo de más de 8 comensales: obligatorio menú los días:
 - Sábado 6 y Domingo 7
 - Jueves 11, Viernes 12, Sábado 13, Domingo 14
- Los entrantes que son a compartir, son para cada 4 personas.
- De no ser número exacto el cocinero adaptará las cantidades para los comensales.
- Se podrán hacer cambios al hacer su reserva.

MENÚ **INFANTIL** FIESTAS 2018

Tagliatelle

Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva “Joselito”

Croquetas de “Joselito” caseras

Calamares a la Andaluza

Costillas de Lechal

Patatitas Fritas

-

Tarta de Chocolate y Crema
con Helado de Algodón de Azúcar

Refrescos

Agua Mineral Solán de Cabras,

25 €

IVA INCLUIDO

MENÚ PILAR 2018

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA
APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES (4 A ELEGIR)

TARTAR DE ESCALIBADA CON ANCHOAS, MASCARPONE Y GORGONZOLA CON MIEL Y TRUFA,
SURTIDO DE IBÉRICOS, TARTAR DE ATÚN ROJO,
VIRUTA DE FOIE FRESCO MECCANO, ENSALADA RULO DE CABRA MECCANO,
CHIPIRONES A LA BRASA, REVUELTO DE BOLETUS Y TRUFA NEGRA

SEGUNDO A ELEGIR

COCOCHAS A LA BRASA O SALSA VERDE
BRAZO DE PULPO A LA BRASA
TATAKI DE ATÚN ROJO
DORADA A LA BRASA
ENTRECOT DE TOLOSA A LA BRASA
SECRETO Y PLUMA IBÉRICA A LA BRASA
COSTILLAS DE LECHAL A LA BRASA
CARRILLERA IBERICA EN SALSA DE TRUFA

-

TORRIJA CASERA CON CARPACCIO DE PIÑA AL MALIBU O SORBETE DE LIMON

-

AGUA MINERAL, REFRESCOS O CERVEZA O
TINTO, ROSADO O BLANCO ALDEYA DE PAGO DE AYLÉS
CONSULTE PRECIO CON OTRAS OPCIONES DE VINO

39 €