

FIESTAS DEL
PILAR
2019



ZARAGOZA DEL 5 AL 13 DE OCTUBRE

MENÚ **DÍA DEL PILAR** 2019

Aperitivo de Bogavante

“Pilara”: Croqueta de Joselito Casera

Selección Ibéricos “Joselito”

Ventresca de Bonito con Tomate Rosa de Barbastro

Gambas Rojas a la plancha

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 2019

Aperitivo de la Bogavante

“Pilara” Croqueta de Joselito Casera

Fusión de Marisco

Tomate Rosa de Barbastro con Cebolla de Fuentes

Navajas 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

Carrillera Ibérica estofada “5Jotas”

-

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

MENÚ **INFANTIL** FIESTAS 2019

Tagliatelle, Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva
Croquetas de “Joselito” caseras, Calamares a la Andaluza
Costillas de Lechal con Patatitas Fritas

Tarta de Chocolate y Crema con Helado de Algodón de Azúcar

Refrescos, Agua Mineral Solán de Cabras,

25 €

IVA INCLUIDO



Condiciones:

- Menús a mesa completa y a partir de 4 comensales.
- Para grupos de más de 8 comensales será obligatorio el menu.
- Algunos entrantes son individuales, otros, son a compartir, 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.
- La elección de los segundos se deberá comunicar con 7 días de antelación.
- Aquellas personas que sean celiacas, vegetarianas, alérgicas...etc, podrán disfrutar de un menú similar con cambios de platos o elaboraciones.
- El servicio de comidas terminará a las 18:00h y el de cenas a la 01:00h. debiendo finalizar así su estancia en el restaurante.
- Se formalizará la reserva mediante entrega de una señal, 10 € por persona.