



PORQUE... 40AÑOS NO SON NADA

SEGUIMOS CONTIGO...A DIARIO

ENTRANTES

- *Ensalada de queso brie en tosta crujiente, tomate confitado y frutos secos sobre compota de melocotón a la vinagreta de albahaca.*
- *Timbal de verduritas gratinadas sobre salsa de foie gras y huevo frito*
- *Vichysoisse, cilindro de bacalao relleno de cebolla glaseada, manzana acida y maraña de puerro*
- *Risotto de hongos, panceta ibérica y alcaparras con teja crujiente de parmesano parmesano.*

PRINCIPALES

- *Dorada al horno sobre pisto de mejillón y salsa de sidra.*
- *Lomo de salmón sobre crema de cebolla caramelizada y maraña de pimiento verde.*
- *Carrilleras de ibérico a baja temperatura, con salteado de hortalizas y teja crujiente de patata.*
- *Solomillo Duroc asado, sobre salsa de verduritas braseadas y patatas en tempura.*

POSTRES

- *Panacota de vainilla y melocotón con helado de yogur.*
- *Tarta de queso cabrales con helado de manzana asada*
- *Tatin de piña caramelizada con helado de coco.*
- *Sorbete de cítricos y maracuyá.*

Lunes a Viernes COMIDA 26.95€ (10% IVA incluido)
CENAS, Fin de Semana y víspera festivos 32.95€ (10% IVA incluido)

El menú incluye: Agua – Pan –Vino

ADAPTAMOS EL MENÚ A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE

PASEO FERNANDO EL CATOLICO ,62 –www.txalupazaragoza.com-976 566170/678448260



MENÚ DEGUSTACIÓN CONTIGO...A DIARIO

Ensalada de queso brie en tosta crujiente, tomate confitado y frutos secos sobre compota de melocotón a la vinagreta de albahaca.

Risotto de hongos, panceta ibérica y alcaparras con teja crujiente de parmesano parmesano.

Dorada al horno sobre pisto de mejillón y salsa de sidra.

Carrilleras de ibérico a baja temperatura, con salteado de hortalizas y teja crujiente de patata.

Panacota de vainilla y melocotón con helado de yogur.

<i>Lunes a Viernes COMIDA</i>	<i>32.95€ (10% IVA incluido)</i>
<i>CENAS, Fin de Semana y víspera festivos</i>	<i>38.95€ (10% IVA incluido)</i>

El menú incluye: Agua – Pan –VINO
ADAPTAMOS EL MENÚ A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE

