

menú tradicional vinatea

temporada de verano

-Los tres entrantes van al centro para compartir-

Nuestro surtido de croquetas caseras

*

Ensalada con pera, queso de cabra de Morella, frutos secos
y vinagreta de aceitunas negras de Aragón y miel

*

Revuelto de huevos de masía con calabacines del huerto confitados

-Segundo plato (a elegir)-

Media paletilla de ternasco al horno

o

Entrecot de vaca vieja a la brasa (4€ suplemento)

o

Hamburguesa de vaca vieja (250gr) al plato con queso de cabra caramelizado y tomate confitado

o

Manitas de cerdo cocidas a baja temperatura y marcadas a la brasa

o

Paletilla de cabritillo al horno (4€ suplemento)

o

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli de manzana y miel de romero

-Postres caseros (a elegir)-

Cuajada típica de leche fresca de oveja

o

Nuestra tarta hecha en casa del día

o

Sorbete de albahaca con ginebra mediterránea Gin Mare

o

Helados artesanos

29'90€

I. V. A. incluido
Bebida no incluida
(mínimo 2 personas)