



ES

964 76 54 90 · 665 510 561

# CLÁSICO | DELS CAPELLANS

Degustación de tres entrantes del día en el centro de la mesa.

**Nuestros platos de carnes y pescados a elegir:**

## *Horneados y Guisos*

Ternasco de cordero de "La Fonda"  
Carrilleras de ibérico con salsa de Oporto  
Paletilla de cabrito tradicional (*suplemento 10€*)  
Rabo de toro estofado al vino tinto  
Cochinillo confitado y crujiente (*suplemento 10€*)

## *Caza*

Perdiz de monte con escabeche

## *Brasa*

Entrecot de ternera rubia gallega  
Entrecot de raza angus de Nebraska (*suplemento 10€*)  
Solomillo de ternera a la brasa (*suplemento 5€*)  
Chuletón madurado de vaca a la brasa (*2 pers. Suplem. 10€*)  
Chuletillas de cordero lechal a la brasa

## *Pescados*

Bacalao Tía M<sup>a</sup> Teresa (*confitado con pasas y piñones*)  
Bacalao al Pil pil de trufas del Maestrazgo  
Brochetas crujientes de rape con langostinos

\*\*\*

Tabla de postres (*degustación*)

## *Bodega*

Crianza D.O. Rioja, Blanco Verdejo. Aguas minerales, Cafés e infusiones

40'00€

Menús con suplementos:  
45€ y 50€.