

Menú dels Capellans

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

Nuestras 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
Hamburguesa ibérica con cebolla crujiente

*** Pescados ***

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

Postres

Tabla de postres (*degustación*)

BODEGA:

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

40 €
p.p.

Menús con suplementos:
45€ y 50€.