

Pilar 2022

Empezamos...

Corte de Foie y frambuesa
Hojas de Sisho

Blockchain de longaniza de Graus
Salsa de vegetales, “algo picantona”

Continuamos...

Esferas crujientes de buey de mar y guacamole
Hoja de Ostra y salicornia

Consomé batido de cigalitas
Gyoza de gambas y hortalizas

Elegimos entre...

Lubina de estero (+ 8 €, suplemento)
Salsa batida den su propio jugo

○

Solomillo de ganado mayor (+ 6 €, suplemento)
Puré de patata y brócoli

○

Cordero lechal asado al horno
Patatas manarra y crujiente de jamón

Terminamos con...

La tarta de queso de Sato maher

Café & licor

Vinos de Aragón, Agua mineral.

Precio por persona: 83 € IVA incluido