

CARTA

Viernes, 7 de febrero, 2025

Aperitivos de la tierra
Pan de romero hecho en casa
y AOVE de La Torre del Visco

ENTRANTES

Crema de remolacha con un toque de yogur

Calçots, salsa romesco y crujiente de tinta de calamar

Panceta con bisque de marisco, gamba blanca del Delta

PRINCIPALES

Suquet de rape de la lonja de l'Ampolla

Paletilla de cordero de raza Maellana, deshuesado,
con zanahorias en texturas

Pechuga de pato del Delta del Ebro con col lombarda y kale

POSTRES

Lingote de chocolate con avellanas y achicoria

Naranja con aceite de la finca y un toque de sal

Bizcocho de almendra con helado de miel

Tabla de quesos artesanales de Aragón

3 platos – 70€ por persona

5 platos – 90€ por persona

Todas las verduras y frutas de nuestro menú
son de cultivo ecológico, la mayoría de nuestra finca

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor,
avise a nuestro personal

