

## Menú



7 de junio de 2024

### Aperitivos servidos en terraza

Roll de salmón y guacamole en tramezzini  
Ensaladilla de langostinos  
Ajoblanco con Crunch de ibérico  
Mini hamburguesa de solomillo y cheddar  
Croqueta de ibérico en vaso  
Fideuá con calamaritos y alioli negro

### Barra de bebidas

Vinos seleccionados, cervezas y refrescos

### Menú en mesa

#### Entrante

Lasaña de rape y cigalas con crema bisque de marisco

#### Principal

Carrillera de cebón a la Garnacha

#### Postre

Arroz sin leche

Aguas minerales, surtido de panes  
Café o infusión

#### Bodega

Blanco Care Chardonnay DO Cariñena  
Tinto Care Garnacha Nativa DO Cariñena  
Cava Reyes de Aragón (servido con el postre)

**PVP 55€ IVA INCL.**

Tras la cena podrán efectuar el pago directo en barra de las consumiciones

COMBINADOS= **7,50€**

REFRESCOS Y CERVEZAS= **3,50€**