LA ANTILLA
ARAGONIA

Menú del Pilar

2023

Primeros (a elegir)

Ensalada ilustrada. **S/G OpV**

Caramelos de bacalao ajoarriero. **S/G**

“Vitello tonnato” (Redondo de tenera con mahonesa de atún, anchoas y alcaparrones.) **S/G**

Cardo con almendras y aceite de pimentón. **S/G V**

Ensalada de pollo crujiente con maíz, tomate cherry, cebolla morada y salsa rosa. **Op.V**

Judías blancas con borraja y almejas. **S/G**

Espagueti salteados con calabacín, ajo y queso provolone. **Op.V**

Arroz meloso de sepia y secreto de cerdo. **S/G**

Segundos (a elegir)

Paletilla de ternasco de Aragón con patata panadera. **S/G**

Codillo de cerdo con chutney de piña. **S/G**

Cordero a la chilindrón. **S/G**

Hamburguesa de ternera con nueces, tomate seco, queso de cabra y patatas gajo. **S/G**

Entrecot (220gr) con guarnición, patatas fritas y salsa roquefort. **S/G**

Corvina a la plancha con vinagreta de tomate y piparras y cama de patata rota. **S/G**

Trucha a la aragonesa. **S/G**

Merluza al horno con salsa de tomate y jamón ibérico. **S/G**

Tortitas de quínoa con aguacate y chile, con cebolla morada y mahonesa de rúcula. **S/G V**

Postres(a elegir)

Yogurt. **S/G**

Natillas. **S/G**

Fruta natural de temporada. **S/G V**

Tiramisú de melocotón.

Cremoso de mango con crumble de frutos rojos. **S/G V**

Tarta templada de queso y chocolate. **S/G**

Pastel ruso. **S/G**

Sorbete de la casa. **S/G**

(S/G: sin gluten, V: vegano, Op.V: opción vegana)

29,90€

(Incluye pan y un refresco, tubo de cerveza o copa de vino de la casa.)

Suplemento de terraza 3€.