**En centro de mesa.**

Jamón de Teruel, cecina, quesos, longaniza de Aragón y tomate de colgar

Crujiente de queso tierno de cabra con brotes, miel y frutos secos.

Croquetas Morellanas.

**De primero.**

Sopa Morellana.

**De segundo a elegir.**

1/2 paletilla de cordero lechal al horno con patatas.

Chuletas a la brasa con guarnición.

Manitas de ibérico rellenas de foie, empanadas y fritas.

Canelón de meloso de ternera con cremoso de patatas y su jugo.

Bacalao sobre crema de patatas y toques de ajoaceite.

Entrecote de ternera a la brasa con verduritas de temporada.

Entrecote de ternera con queso y verduritas de temporada.

Confit de pato con salsa de vino y compota de manzana.

**Postre a elegir.**

Cuajada morellana.

Carpaccio de piña caramelizada con crema catalana.

Brownie negro con nueces, helado de vainilla y chocolate caliente.

Mil hojas de hojaldre con crema.

Sorbete de té de roca con aguardiente.

Helado de requesón con arrope y tallaetes.

**Precio 30€. Persona.**

**Bodega no incluida.**

**IVA incluido.**