

# *MENU GASTRONOMICO*

*Aperitivos de la casa*

*\*Ensalada de trucha asalmonada,*

*con encurtidos y queso curado del Moncayo*

*\*Muselina de erizos de mar al azafrán del Jiloca*

*\*Arroz meloso de setas y cromesquis*

*de perdiz de campo*

*\*Merluza a la plancha, cangrejo*

*de cáscara blanda y salsa Kemckee*

*\*Solomillo de buey, trompeta negra, oporto y trufa*

*\*Tarta de limón a nuestra manera*

*Vino blanco: Tiólico (Moscatel de Alejandría)*

*Vino tinto: Enate (Cabernet, Sauvignon, Merlot)*

*Agua y pan*

*Precio por comensal: 55,00€ (en terraza 58€)*