



Menú “ Mes del Ternasco de Aragón”

Aperitivo

Apañijo de tomate, cebolla y olivas negras

Primero

Bacalao al ajo arriero al estilo aragonés

Segundo

1/2 paletilla de ternasco IGP con patatas panadera

**Como decía mi abuelo de Escatrón “a veces toca el hombro y
otras veces el garrón”**

Postre

Sorbete de limón

Café

Bodega 2 copas de vino Miranda de Secastilla DO

Somontano y agua

43,50€