



# Menú Festivo · San Jorge 2026

## Entrantes

- **Ensalada César con Pechuga Crujiente** – Con bacon, crustones de pan ajo, salsa César y parmesano
- **Pastel Crujiente de Verduras** – Asadas con sardina ahumada
- **Habitas baby salteadas** – con ajetes, huevo campero y tostada de jamón de Teruel
- **Gambas Crujientes** – Con Albahaca, Agridulces y Rúcula
- **Canelones de Pularda Confitada** – Con setas y Bechamel de PX

## Platos Principales

- **Escalopines de Solomillo de Cerdo al Gusto** – Con salsa gorgonzola o salsa pimienta
- **Confit de Pato** – Con salsa de frutos rojos
- **Guiso Tradicional de Ternasco** – Guisado con Salsa de Almendras
- **Bacalao Confitado** – Con crema de cava berberechos y verduritas salteadas
- **Lomos de Lubina** – al orio con langostinos
- **Entrecote de Ternera** – A la Plancha con Escamas de Sal · ( Precio Menú: 36.00 € )
- **Paletilla de Ternasco** – Asada al Romero D.O. Aragón · ( Precio Menú: 37.00 € )
- **Solomillo de Ternera** – Al Foie con Reducción de Balsámico · ( Precio Menú: 40.00 € )
- **Chuletón de Ternera** – A la Plancha con Escamas de Sal · ( Precio Menú: 42.00 € )
- **Rollitos de Lenguado** – Rellenos con Ajetes y Gambas a la Crema de Vino Blanco  
· ( Precio Menú: 38.00 € )

## Incluye

- Agua
- **Vino D.O. Calatayud Langa Frenesí** – Tinto o 1/3 Heineken
- Postre

**30.00 € ( IVA incluido )**