

# MENÚ SEMANAL *4*



Panes artesanos con salsas para degustar y dos aperitivos del Chef

## *Primeros (a elegir)*

- Menestra de verduras al más puro estilo Aragónés
- Garbanzos salteados con chistorra, ajos tiernos y setas
- Dúo de tallarín con salsa holandesa y salmón ahumado
- Lasaña de calabaza rellena de marisco y al graten de quesos
- Ensalada de espinacas con queso azul, almendras y gulas
- Arroz seco de pescado y marisco
- Alcachofa en tempura con romesco y virutas de jamón templado

## *Segundos (a elegir)*

- Pierna de ternasco rellena de dátiles y jamón
- Entrecot de ternera a la plancha con sal maldon
- Solomillo ibérico con queso idiazábal y salsa de manzana
- Cochinillo asado con chutney de mango y orejones (**suplemento 5€**)
- Ferrero rocher de black angus relleno de queso de cabra y salsa de foie
- Cabracho al horno con patatas al estilo donosti, refrito de ajos tiernos y gambas
- Emparedado de besugo negro relleno de calamares con salsa de setas
- Bacalao ajo arriero a los tres pimientos con almejas y langostino

## *Postres (a elegir)*

- Tarta de chocolate y almendra
- Pastel de queso con fresas
- Tarta de manzana casera
- Tarta de arroz con leche
- Brocheta de frutas con chocolate caliente
- Pasteles Multialergicos

## *Bodega*

Agua mineral, Vinos a elegir Cariñena, Somontano, Campo de Borja o Ribera del Duero, Rioja Marquesado Crianza Tinto con garnacha y tempranillo (**Suplemento 3,50€**)

19€ (IVA incluido)

22€ (Viernes noche, sábado, domingo, festivos y vísperas)

FACEBOOK

IDÍLICO RESTAURANTE



TWITTER

@IDILICOREST