














MENÚ COMIDAS Y CENAS





Panes artesanos y aperitivo

PRIMEROS (a elegir)



- Hogaza verde con peras, anchoas y queso idiazábal  
- Coliflor y bacalao confitados y gratinados sobre crema fina al cava
- Tartar de atún rojo en guacamole (supl 3€)
- Cofrecitos de pato y foie con salsa trufada y confitura de violetas 
- Ensalada templada de judías verdes con pulpo (supl 3,50€)
- El paraíso del tomate con mozarella, Ventresca y canónigos en suave escabeche
- Terrina de foie de pato, queso de cabra, manzana caramelizada con jamón 
- Y membrillo (supl 3,50€) 
- Glamur de ibéricos, pan con tomate y aceite virgen extra (supl 5,50) 
- Parmentier de patata con huevo a 65° y migas de chistorra 
- Arroz cremoso de sepia, gambas, almejas y borrajas 
- Arroz del Chef (consultar)
- Garbanzos guisados con bogavante a la marinera (supl 5,50) 
- Ensalada de aguacate, fresas, mango con su vinagreta de frutos secos 
- Pasta fresca con portobello y rosbif 

SEGUNDOS (a elegir)





PESCADOS

- Nido de rape con frutos del mar y salsa de coral 
- Bacalao gratinado al horno con muselina de ajos tiernos y fondo de salsa vizcaína
- Sorta de langostinos y maíz dulce 
- Lenguado relleno de caprichos del mar con salsa de champagne y nuez moscada (supl 4€)
- Dorada al orio de verduras
- Rodaballo brasa con vieira sobre trigueros fritos y su salsa holandesa (supl 4,50)
- Tataki de atún rojo macerado en teriyaki y sus aderezos (supl 4€)  

CARNES

- Lingote de cochinillo sobre crema de reineta y su jugo
- Steak Tartar elaborada en presencia del cliente (supl 10€)
- Papada de cerdo con cigala, vela de panceta y puré de castaña y miel
- Ravioli crujiente de rabo de vacuno y salsa de mango 
- Jarrete guisado a la garnacha con calabaza y tomate cassé
- Chuletón de vacuno a la piedra (1 kg aprox. Para 2 pers) (supl 7€ por pers)
- Muslo de pato confitado con su nido de paja, yuca y salsa de frutos silvestres
- Corderito lechal en asado lento y sus pataticas panadera (supl 5€)
- A la vaca le gusta el queso azul 
- Solomillo añojo relleno de boletus y reducción de vino dulce (supl 5€)

POSTRES (a elegir)

- Torrija con helado de leche merengada  
- Tarta queso y frutos del bosque  
- Coulant de chocolate blanco y helado de fresa
- Milhojas 3 sabores: café, chocolate y caramelo
- Sorbete de mojito
- Crepe rellena de helado de vainilla, nueces y miel (supl 2€)
- Sinfonía de chocolates con helado de frutos del bosque (supl 4€)
- Piña en texturas con nube de coco

BODEGA

Vinos Glarima Tinto y Blanco, agua mineral, Vino Zuazo Gascón Crianza (supl 4€)

FRUTOS 

SECOS LACTOSA 

CELIACOS 

MARISCO 

19,50(IVA INCLUIDO)

23€ (Viernes noche, Sábado, Domingo, Festivos & Vísperas)

Doctor Cerrada 12, 50005 Zaragoza – 976217841 - 628484242

www.idilicorestaurante.com