

FIESTAS DEL **PILAR**

ZARAGOZA del 7 al 15 de octubre de 2023



Menú Pilar 2023

ÚNICO MENÚ DISPONIBLE PARA EL DIA DEL PILAR

APERITIVO DE BOGAVANTE

FUSIÓN DE MARISCO

TOMATE ROSA CON BURRATINA FRESCA ITALIANA

"PILARA" CROQUETA CASERA DE JABUGO "5 JOTAS"

LANGOSTINOS COCIDOS

COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO

COCOTXAS DE BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

PETIT-FOURS

(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNIE, CIRUELA AL ARMAÑAC, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

ENATE 234 CHARDONNAY

RIOJA CRIANZA

CERVEZAS AMBAR

AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS

CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

PODRÁ **CAMBIAR** PREVIO AVISO CUALQUIER **VINO O CHAMPAGNE** DE LA CARTA
(SOLO SE AÑADIRÁ LA DIFERENCIA DE PRECIO, POR BOTELLILLA CONSUMIDA)

68 € +10%IVA

Menú 1 / FIESTAS

APERITIVO DE CALDO CASERO

HUEVO TRUFADO

VENTRESCA DE BONITO CON PIQUILLOS ARTESANOS

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA

GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA

COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO

COCOTXAS DE BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

PETIT-FOURS

(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNIE, CIRUELA AL ARMAÑAC, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

ENATE 234 CHARDONNAY // BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA

VIÑA ALBERDI RIOJA ALTA

CERVEZAS AMBAR

AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS

CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

PODRÁ **CAMBIAR** PREVIO AVISO CUALQUIER **VINO O CHAMPAGNE** DE LA CARTA
(SOLO SE AÑADIRÁ LA DIFERENCIA DE PRECIO, POR BOTELLILLA CONSUMIDA)

69 € +10%IVA

Menú 2 / FIESTAS

APERITIVO DE CALDO CASERO

TACO DE ATÚN ROJO

"PILARA" CROQUETA CASERA DE "5 JOTAS"

FUSIÓN DE MARISCO

ZAMBURIÑAS GALLEGAS

COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO

COCOTXAS DE BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

PETIT-FOURS

(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNIE, CIRUELA AL ARMAÑAC, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

ENATE 234 CHARDONNAY // BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA

RIOJA CRIANZA // ALQUEZ GARNACHA // LA APARECIDA GARNACHA

CERVEZAS AMBAR

AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS

CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

PODRÁ **CAMBIAR** PREVIO AVISO CUALQUIER **VINO O CHAMPAGNE** DE LA CARTA
(SOLO SE AÑADIRÁ LA DIFERENCIA DE PRECIO, POR BOTELLILLA CONSUMIDA)

54 € +10%IVA

Menú 3 / FIESTAS

APERITIVO DE CALDO CASERO
TACO DE SALMÓN DE NORUEGA
"PILARA" CROQUETA CASERA DE "5 JOTAS"
VENTRESCA CON PIQUILLOS ARTESANOS
PULPO A LA GALLEGA
ZAMBURIÑAS GALLEGAS

2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO
COCOTXAS DE BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS
ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN
CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

PETIT-FOURS

(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNI, CIRUELA AL ARMAÑAC, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

VIÑAS DEL VERO MACABEO- CHARDONNAY
ALDEYA GARNACHA, PAGO AYLÉS
CERVEZAS AMBAR
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

PODRÁ **CAMBIAR** PREVIO AVISO CUALQUIER **VINO O CHAMPAGNE** DE LA CARTA
(SOLO SE AÑADIRÁ LA DIFERENCIA DE PRECIO, POR BOTELLLLA CONSUMIDA)

48 €^{+10%IVA}

Infantil

JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO "5 JOTAS"
TAGLIATELLE
CROQUETITAS DE JABUGO
CALAMARES A LA ANDALUZA
COSTILLAS DE LECHAL
PATATITAS FRITAS

TARTA CHOCOLATE / COPA DE HELADO

AGUA SOLÁN DE CABRAS Y REFRESCOS

27 €_{+10%IVA}

Condiciones:

-SE CUMPLIRÁN TODAS LAS MEDIDAS QUE HAYA ESTABLECIDAS POR LA LEY (Y OTRAS MUCHAS MAS) EN LO REFERENTE A LA LUCHA CONTRA EL COVID-19.

-MENÚ A MESA COMPLETA Y **A PARTIR DE 4** COMENSALES.

OBLIGATORIO PARA MESAS DE 8 O MÁS COMENSALES.

-ALGUNOS ENTRANTES SON INDIVIDUALES, OTROS, SON A COMPARTIR, PARA CADA 4 PERSONAS. DE NO SER NÚMERO EXACTO EL EQUIPO DE COCINA ADAPTARÁ LAS CANTIDADES PARA LOS COMENSALES.

-SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAR EL MENÚ CON ANTELACIÓN.

-LOS **SEGUNDOS** PLATOS SE DEBERÁN COMUNICAR **CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN**.

-AQUELLAS PERSONAS QUE SEAN CELIACAS, VEGETARIANAS, ALÉRGICAS...ETC, PODRÁN DISFRUTAR DE UN MENÚ SIMILAR CON CAMBIOS DE PLATOS O ELABORACIONES SIEMPRE PREVIO AVISO.

- EL SERVICIO DE **COMIDAS** TERMINARÁ A LAS **18:00H** Y EL DE **CENAS** A LA **00:30H**. DEBIENDO FINALIZAR ASÍ SU ESTANCIA EN EL RESTAURANTE.

-SE FORMALIZARÁ LA RESERVA MEDIANTE ENTREGA DE UNA SEÑAL, 10 € POR PERSONA.