



Menú Casa Frauca

RESTAURANTE

PRIMEROS

- ENSALADA DE PATATAS ASADAS, ANCHOAS Y VINAGRETA DE CEBOLLA DE FUENTES
- PASTEL FRÍO DE MERLUZA, SALSA ROSA Y LANGOSTINO
- TOSTA DE SARDINAS ASADAS Y SALSA DE TOMATE Y ORÉGANO, SOBRE PAN DE CRISTAL
- POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO Y BORRAJAS
- CARPACCIO DE BUEY CON VIRUTAS DE PARMESANO Y RÚCULA
- PASTEL DE CEBOLLA DE FUENTES
- MIGAS CON HUEVO FRITO DE CORRAL

SEGUNDOS

- CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA
- LÁGRIMA DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA (ENTRECOSTILLA)
- CONEJO GUISADO A LA CAZADORA
- JARRETE DE CORDERO EN SU JUGO, CON PATATAS A LO POBRE
- SALMORREJO ALTOARAGONÉS (COSTILLA Y LONGANIZA DE CERDO EN ACEITE, TORTETA, TORTILLA DE PAN, SALSA DE PEREJIL)
- BACALAO DE SALAZÓN AL HORNO, CON PISTO
- LUBINA AL HORNO, CON ACEITE DE AJOS Y VINAGRE DE JEREZ

POSTRES

- BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON CREMA INGLESA
- TARTA DE QUESO HORNEADA CON SALSA DE MEMBRILLO
- CUAJADA DE LECHE DE OVEJA, HELADO DE MIEL
- PANACOTA CON SALSA DE FRESAS
- GOXUA
- NATILLAS AL CARAMELO
- HELADO DE MANZANA VERDE

PRECIO DEL MENÚ*

25 € PARA CLIENTE ALOJADOS CON BODEGA
28,75 € PARA CLIENTES NO HOSPEDADOS
MÁS BODEGA

*** ESTE ES UN MENÚ ORIENTATIVO, NUESTRO MENÚ SUELE CAMBIAR A DIARIO DEBIDO A NUESTRA COCINA DE TEMPORADA.**

BODEGA RECOMENDADA

- BORSAO TINTO JOVEN DO CAMPO DE BORJA 12,00 €
- LALANNE CLASSIC MERLOT CABERNET SAUVIGNON. TINTO CRIANZA DO SOMONTANO 17,00 €
- PRADOS COLECCIÓN SYRAH CRIANZA DO CAMPO DE BORJA 20,00 €
- CEPA 21. CRIANZA DO RIBERA DEL DUERO 24.00 €

