



# Menú Casa Frauca

RESTAURANTE

## PRIMEROS

- ESCAROLA, PATATA ASADA, ANCHOAS, VINAGRETA DE CEBOLLA DE FUENTES
- QUESO DE CABRA GRATINADO, CON MERMELADA DE TOMATE Y ENSALADAS
- CARPACCIO DE BUEY CON VIRUTAS DE PARMESANO Y RÚCULA
- MIGAS CON HUEVO FRITO DE CORRAL
- RECAO (POTAJE ARAGONÉS DE ALUBIAS, COL, PATATA, COSTILLA DE CERDO)
- PASTEL DE CEBOLLA DE FUENTES
- SOPA DE PESCADOS Y MARISCO

## SEGUNDOS

- CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA
- LÁGRIMA DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA (ENTRECOSTILLA)
- CONEJO ASADO A LA MOSTAZA, CON ALIOLI Y PATATA ASADA
- MANITAS DE CERDO EN SALSA DE ALMENDRAS
- REDONDO DE TERNERA CON PARMENTIER TRUFADA Y CANTHARELLUS
- SALMÓN COCINADO A BAJA TEMPERATURA, SALSA DE AZAFRÁN
- BACALAO DE SALAZÓN AL HORNO CON SOFRITO DE TOMATE

## POSTRES

- BIZCOCHO CASERO DE CALABAZA CON FROSTING DE MASCARPONE Y NARANJA AMARGA
- TARTA DE MANZANA
- NATILLAS AL CARAMELO
- FLAN DE QUESO Y PASAS
- PANNACOTTA DE CHOCOLATE BLANCO
- HIGOS ASADOS CON CREMA DE LIMÓN Y YOGUR
- HELADO DE LECHE MERENGADA

## 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

- BRECA. TINTO CRIANZA GARNACHA. MUNÉBREGA (CALATAYUD) 18,00 €
- MIPANAS. TINTO CRIANZA. DO SOMONTANO 20,00 €
- TARSUS. TINTO CRIANZA DO RIBERA DEL DUERO 20,00 €
- CERVEZA VIPER DE EXCOSA (BUISÁN, HUESCA) 4,00 €
- CERVEZA RONDADORA DE SOBRARBE. ½ LITRO TRIGO-CEBADA

