































- Alubia pinta con su matacía tradicional 
- Ensalada de verduras escalibadas con salmón ahumado 
- Taten de setas de temporada y huevo trufado 
- Lasaña de frutos del mar con Ali Oli de tinta de calamar 
- Crujiente de calcots con salsa romescu 

DEL MAR Y LA TIERRA

- Wellington de solomillo de cerdo de Teruel 
- Merluza en salsa verde con sus espárragos trigueros 
- Osobuco de ternera guisado con vino de la tierra 
- Rape con sus verduras y Orio de tomate
- Jarrete de ternasco confitado con salsa de cebolla de Fuentes 

-
- Copa de helado 
- Sorbete de la casa 
- Crema del reino caramelizada 
- Hojaldre de manzana con crema de arroz con leche 
- Tarta sacher tradicional 

Señorío de Lazán crianza
Agua y pan

20,50€