



Menú Ele Cenas

(MÍNIMO 2 PERSONAS | MESAS COMPLETAS)

CENTROS A COMPARTIR

Tomate rosa de la tierra con brandada de bacalao y encurtidos
Ensalada templada de chipirones con frambuesa y alioli de lima
Huevo a 65º con parmentier de patata y tajadas crujientes

SEGUNDOS

- Bombón relleno de cordero y borrajas con toffee de cerezas
🍷 Bacalao confitado con pilpil, patata y encurtidos
🍷 Rulo de carrillera rellena de calabaza al anís estrellado y tubérculos en texturas
🍷 Lubina con holandesa de soja, cuscus de guisantes y menta
🍷 Brioche de ternera mechada en su jugo y ensalada de col

POSTRES

- Pasta filo, manzana caramelizada con pasas y nueces y helado de rosas
🍷 Bavaroise de fresas y vainilla
Mousse de chocolate, bizcocho de cacao al sifón y helado de choco-guindilla
🍷 Selección de quesos de Aragón
🍷 Fruta natural de temporada con escarcha de naranja

EL MENÚ INCLUYE

Vino «Viñas del Vero» D.O. Somontano
Aguas minerales y Pan
Café o infusiones
PVP: 30€ (IVA incluido)

Teléfonos Reservas: 876 163 087 / 635 576 037
reservas@restauranteele.com | www.restauranteele.com

Solicitud de reserva para el Salón privado tendrá un suplemento de 2€ por persona