

Menú River Hall

gastro

20 al 25 de septiembre

Aperitivos del chef

Empezamos

Ensalada de tomates semisecos de Caspe y salmón marinado en eneldo

Seguimos

Focaccia de secreto al chimichurri y queso Ratte

Plato principal

Dorada con salsa de mostaza a la antigua y patatas risoladas

o

Carrillera de ternera guisada con salsa de achiote a la naranja

Postre

Cremoso de queso y confitura de frutas

Café o infusión

Bodega

Vino blanco y tinto D.O. Aragonesas

Surtido de panes y agua mineral

40€ (IVA NO INCLUIDO)