












Carta



Entrantes fríos y calientes

Jamón ibérico de cebo con pan de hogaza y tomate 	21,50 €
Ensalada de rulo de cabra con frutos secos y vinagreta de modena   	12,00 €
Ensalada de ventresca, cebolla morada y piquillos con aceite de arbequina  	16,00 €
Pulpo a la gallega con fondo de patata y pimenton de la vera 	21,50 €
Trigueros a la plancha con foie y aceite de trufa	16,00 €
Arroz meloso de longaniza y setas 	12,00 €

Carnes

Medallones de solomillo de cebon al oporto con champiñones 	13,50 €
Costillas y chuletas de ternasco con aceite de perejil y patatas fritas caseras 	16,00 €
Entrecot de vaca con patatas y padrones	17,00 €
1/2 Paletilla de ternasco asada en su jugo con patatas panadera	17,50 €
Chuleton de 1Kg madurado con su guarnicion 	45,00 €

Pescados






Rodaballo al orio con gulas 	17,90 €
Lomo de bacalao al graten de ajos con fondo de piquillos 	16,90 €

Postres

Tarta de queso casera con frutos rojos 	5,50 €
Crema de chocolate blanco y dados de mango 	5,50 €
Pannacotta con confitura de naranja amarga 	5,50 €
Tiramisu casero  	5,50 €




Carta

Menú degustación: (Mesas completas)

Ensalada de ventresca, cebolla morada y piquillos con aceite de arbequina. 
Arroz meloso de longaniza y setas. 
Lomo de bacalao al graten de ajos con fondo de piquillos.  
Medallones de solomillo de cebon al oporto con champiñones. 
Postre de la casa.



38,00 € (Iva incluido) Persona

Menu chuleton:

Ensalada de tomate, cebolla tierna y anchoas con aceitunada. 
Tortilla de bacalao.  
Chuleton de 1Kg con maduracion de 30 dias.
Postre de la casa.

40 € (Iva incluido) Persona

Menu aragones:

Mezclum de lechuguitas con ventresca, tomate, cebolla morada y vinagreta de aceituna negra. 
Costilla y chuletas de ternasco 1Kg con patatas fritas caseras. 
Postre de la casa.

30 € (Iva incluido) Persona



Bodega

Vinos D.O. Rioja

828 crianza.....	12,50 €
Marqués de Arienzo crianza.....	15,50 €
Ramon Bilbao crianza.....	16,00 €
Viña Ardanza reserva.....	36,00 €

Vinos D.O. Somontano

Enate crianza.....	17,50 €
3404.....	12,50 €

Vinos D.O. Campo de borja

Tres picos.....	22,50 €
-----------------	---------

Vinos D.O. Calatayud

Baltasar Gracian.....	17,50 €
-----------------------	---------

Vinos D.O. Cariñena

Corona de Aragon.....	12,50 €
Cara crianza.....	16,50 €

Cava

Reyes de Aragon.....	16,50 €
----------------------	---------

Champagne

G.h MUMM.....	49,00 €
Cava:	

Eventos

**Banquetes, Bodas, Comuniones,
Comidas de Empresas.
Cumpleaños**

**T. Rerservas
T. 976 356 206**

Gracias por su Visita

RESTAURANTE EL SERRABLO

