

# RESTAURANTE ALBARRACÍN

A continuación, les presentamos nuestra oferta navideña:

- **Menús de grupo de Navidad** especiales para empresas, en los que se pueden hacer los cambios que el cliente estime oportuno, sabiéndolo con antelación (adaptamos los menús para personas vegetarianas, veganas o con distintas intolerancias alimenticias). Existe la posibilidad de elegir carne o pescado, conociendo con 7 días de antelación el número de personas que come cada plato.
- **Menú del almuerzo del día de Navidad**
- **Menú del almuerzo del día de Año Nuevo**
- **Menú del almuerzo del día de Reyes**

ESTE ESTABLECIMIENTO ABRIRÁ TODOS LOS DÍAS DE LA SEMANA DE LAS FIESTAS NAVIDEÑAS, EXCEPTO LA CENA DEL DÍA DE NOCHEBUENA Y LA CENA DEL DÍA DE NOCHEVIEJA.

Información y reservas en teléfono **976158100**, en nuestra web **[www.parrillaalbarracin.com](http://www.parrillaalbarracin.com)** y a través de nuestro correo **[info@parrillaalbarracin.com](mailto:info@parrillaalbarracin.com)**.

**¡LES DESEAMOS FELICES FIESTAS!**

# MENÚS DE GRUPO DE NAVIDAD

## ———— M E N Ú N1 ————

DEGUTACIÓN DE ENTRANTES:

**Jamón de Teruel D.O.** al corte, tostas de pan artesano, tomate para untar y aceitunas negras de Aragón con cebolla de Fuentes

**Ensalada de tomate de temporada** con ventresca de bonito, cebolla de Fuentes y aceitunas negras

**Shitakes** salteados al ajillo con longaniza de Graus de la familia Melsa

**Langostinos Panko** con mahonesa de teriyaki

.....

**Paletilla de ternasco de Aragón** asada al aroma de romero con patatas panadera

.....

**Cheese-cake** de queso del Burgo de Ebro con frutos rojos

+Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

35.00€ ( IVA incluido)

## ———— M E N Ú N2 ————

DEGUTACIÓN DE ENTRANTES:

**Jamón Ibérico**, tostas de pan artesano, tomate para untar y aceitunas negras de Aragón

**Terrina de foie** de pato, hecha en casa, con confituras y tostas de pan de especias

**Pulpo a la parrilla** sobre timbal de patata asada, AOVE, y pimentón de La Vera

**Alcachofas naturales** de temporada a la plancha con refrito de ajos y sal de jamón ibérico

.....

**Paletilla de cabrito** asada al aroma de romero con patatas panadera

.....

**Cre moso de chocolate negro**, sopa de café, espuma de yogur griego y crumble de cacao

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

45.00€ ( IVA incluido)

## ———— M E N Ú N3 ————

DEGUTACIÓN DE ENTRANTES:

**Jamón Ibérico**, tostas de pan artesano,  
tomate para untar y aceitunas negras de Aragón

**Ensalada de tomate de temporada** con mozzarella de búfala,  
aceite de trufa negra y pesto de rúcula

**Steak Tartar** de ternera de “La Finca” a la mostaza antigua  
y virutas de foie de pato fresco

**Langostinos Panko** con mahonesa de teriyaki

.....

**Piernita de cochinitillo** asada con puré de castañas, patata  
panadera y brotes tiernos

.....

**Nuestro Tiramisú** en vaso, de queso mascarpone y cacao

+Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

40.00€ ( IVA incluido)

## ———— M E N Ú N4 ————

DEGUTACIÓN DE ENTRANTES:

**Jamón Ibérico**, tostas de pan artesano,  
tomate para untar y aceitunas negras de Aragón

**Terrina de foie** de pato, hecha en casa, con confituras  
y tostas de pan de especias

**Langostinos Panko** con mahonesa de teriyaki

.....

**Bacalao gratinado** con alioli de manzanas asadas a la miel  
y cremoso de calabazas

.....

**Paletilla de ternasco de Aragón** asada al aroma de romero  
con patatas panadera

.....

**Nuestro sorbete** de limones naturales al cava  
en rulo crujiente de miel

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

45.50€ ( IVA incluido)

## ———— M E N Ú N5 ————

**Canelón XXL de guacamole** con langostinos  
y vinagreta de tomates

.....

**Rodaballo asado** con refrito de ajitos y guindilla  
al vinagre de sidra y patatas panadera

.....

**Paletilla de cabrito** asada al aroma de romero  
con patatas panadera

.....

**Pastel fluido de chocolate** cocinado al momento  
con helado de vainilla Tahití

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

50.00€ ( IVA incluido)

## ———— M E N Ú N6 ————

**Ensalada de bogavante** con manzana verde, brotes tiernos  
de lechugas y vinagreta de anchoas y corales

.....

**Pulpo asado a la parrilla** con patata chafada  
y ajada gallega con pimentón de La Vera

.....

**Solomillo de buey** a la parrilla con asadillo de pimientos  
morrones y su pil pil

.....

**Nuestra torrija** de brioche, caramelizada con crema de  
plátano canario y helado de vainilla Tahití

+ Pan, aguas minerales, bodega, café y cava

53.00€ ( IVA incluido)

**Si eres celiaco, podemos elaborar un menú adaptado.**

[www.parrillaalbarracin.com](http://www.parrillaalbarracin.com)

[info@parrillaalbarracin.com](mailto:info@parrillaalbarracin.com)

976158100 / 976232473

# **ALMUERZO DÍA DE NAVIDAD**

**(COMPLETO) 25-12-2018**

## **CENTRO DE MESA**

### **Cecina ahumada de vaca**

De "La Finca" con tostas de pan de pueblo con tomate, aceitunas negras de Aragón y cebollas de Fuentes

### **SEGUIMOS CON:**

#### **Crema de pescados**

Y mariscos navideños con langostinos

#### **Micuit de foie de pato**

Casero sobre taco de pan de especias, compota de manzana y azafrán, reducción de garnacha dulce

#### **Mar y montaña de chipirones**

Rellenos de manitas de cerdo sobre crema de calabaza al jengibre y vinagreta de naranja y pimentón de La Vera

## **Y EL CLÁSICO PLATO FUERTE**

### **Paletilla de ternasco de Aragón**

Asada al romero con patatas panadera

## **Y PARA TERMINAR**

### **Sopa de turrón de Jijona,**

Con crumble de almendras, espuma de yogur griego y cremoso de chocolate blanco

## **+ AROMÁTICOS CAFÉS Y DULCES NAVIDEÑOS**

### **+ PAN, AGUAS MINERALES Y BODEGA**

42.95€ (+10% I.V.A)

## **MENÚ INFANTIL**

Embutidos, pizza, calamares a la romana, croquetas caseras y costillas de cordero con patatas fritas + copa de helados variados

24.00€ (+10% I.V.A)

Si eres intolerante a algún alimento o alérgico, díselo a tu camarero, seguro que podemos adaptarte el plato que te gusta. Disponemos de pan para celíacos.

# **MENÚ DEGUSTACIÓN DÍA DE AÑO NUEVO 1-1-2019**

## **CENTRO DE MESA:**

**Cecina de vaca ahumada de La Finca**, pan artesano con tomate y aceitunas negras con cebolla de Fuentes

\*\*\*\*\*

**Crema de boletus** con huevo a baja temperatura y sal de jamón ibérico

\*\*\*\*\*

**Tacos de salmón** marinado al natural, mahonesa de aceituna negra de Aragón y alcaparrones

\*\*\*\*\*

## **Y NUESTRO PLATO FUERTE**

**Piernita de cochinillo** asada al romero con patatas panadera, puré de castañas y brotes tiernos de lechuga

\*\*\*\*\*

**Tiramisú** de turrón de Jijona

## **+ AROMÁTICOS CAFÉS**

## **+ PAN, AGUAS MINERALES Y BODEGA**

35,00€ (I.V.A incluido)

---

Si eres intolerante a algún alimento o alérgico, díselo a tu camarero, seguro que podemos adaptarte el plato que te gusta. Disponemos de pan para celíacos.

[www.parrillaalbarracin.com](http://www.parrillaalbarracin.com)

# **MENÚ DEGUSTACIÓN DÍA DE REYES**

**6-1-2019**

## **CENTRO DE MESA:**

**Cecina de vaca ahumada de La Finca**, pan artesano con tomate y aceitunas negras con cebolla de Fuentes

\*\*\*\*\*

**Crema de cocido** con margaritas de trufa y hongos

\*\*\*\*\*

**Cardos** sobre parmentier de patata y calabaza, huevo a baja temperatura y torreznitos fritos

\*\*\*\*\*

## **Y NUESTRO PLATO FUERTE**

**Piernita de cochinillo** asada al romero con patatas panadera, puré de castañas y brotes tiernos de lechuga

\*\*\*\*\*

**Tiramisú** de turrón de Jijona

**+ AROMÁTICOS CAFÉS**

**+ PAN, AGUAS MINERALES Y BODEGA**

**35,00€ (I.V.A incluido)**

---

Si eres intolerante a algún alimento o alérgico, díselo a tu camarero, seguro que podemos adaptarte el plato que te gusta. Disponemos de pan para celíacos.

[www.parrillaalbarracin.com](http://www.parrillaalbarracin.com)