



**PORQUE... 40AÑOS NO SON NADA**  
**SEGUIMOS**  
**CONTIGO...A DIARIO**

**ENTRANTES**

- *Ensalada templada de queso, frutos secos y tomate confitado a la vinagreta de soja y miel.*
- *Risotto de calabaza, panceta ibérica y pipas tostadas con teja crujiente de parmesano.*
- *Nuestra tradicional sopa de pescado.*
- *Potxas con verduritas.*

**PRINCIPALES**

- *Dorada a la parrilla con refrito de jamón ibérico y ajos tiernos sobre crema de guisantes.*
- *Txipirones en su tinta , arroz y confitura de jengibre.*
- *Carrilleras guisadas al vino tinto de Somontano, con salteado de verduritas y teja crujiente de patata.*
- *Solomillo de ibérico con, pastel de patata y Bacon sobre de foie y oporto.*

**POSTRES**

- *Crumble de manzana sobre con esfera helada de canela.*
- *Tarta de queso con helado de frutos rojos.*
- *Tocinillo de cielo con helado de trufa.*
- *Sorbete de cítricos y maracuyá.*

**Lunes a Viernes COMIDA** **25.95€ (10% IVA incluido)**  
**CENAS, Fin de Semana y víspera festivos** **31.95€ (10% IVA incluido)**

El menú incluye: Agua – Pan –Vino  
Paseo Fernando el Católico, 62 – [www.txalupazaragoza.com](http://www.txalupazaragoza.com) - 976 566170 / 678448260

ADAPTAMOS EL MENÚ A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE



## ***MENÚ DEGUSTACIÓN CONTIGO...A DIARIO***

*Ensalada templada de queso, frutos secos y tomate confitado a la vinagreta de soja y miel.*

*Risotto de calabaza, panceta ibérica y pipas tostadas con teja crujiente de parmesano*

*Dorada a la parrilla con refrito de jamón ibérico y ajos tiernos sobre crema de guisantes.*

*Solomillo de ibérico con, pastel de patata y Bacon sobre de foie y oporto.*

*Tarta de queso con helado de frambuesa.*

<b>Lunes a Viernes COMIDA</b>	<b>31.95€ (10% IVA incluido)</b>
<b>CENAS, Fin de Semana y víspera festivos</b>	<b>37.95€ (10% IVA incluido)</b>

El menú incluye: Agua – Pan –VINO

**Paseo Fernando el Católico, 62 – [www.txalupazaragoza.com](http://www.txalupazaragoza.com) - 976 566170 / 678448260**