



MENU NAVIDADES AIDA 2.017 **(en servicio de comida con reserva)**

CENTROS DE MESA **(a elegir cuatro centros a mesa completa)**

Mejillones estofados al vapor con cebolla y apio
Cecina de Buey Valles del Esla / pan con tomate
Calamar a la parrilla con aceite de ajo negro ahumado
Piquillos rellenos de langostinos, ajetes y trigueros
Tomate, sardina ahumada, cebolla dulce y olivas negras
Verduras naturales en tempura con salsa romescu
Huevos rotos XL con patata natural y foie fresco
Trío aragonés de embutidos (morcilla, chorizo y longaniza)
Migas salteadas con aceite de oliva, uva y torreznos
Escalibada de verduras naturales con anchoas en aceite
Wok de boletus edulis al ajillo con picadillo soriano
Yemas de espárragos blancos con salmón ahumado y tártara

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR EN EL DÍA

Entrecote de ternera a la parrilla	Lubina con refrito de gulas
Suprema de ternasco y puré de datiles	Bacalao al graten de al-i-oli
Muslo de pato con salsa de naranja	Patas de pulpo a la parrilla
Hamburguesa de buey Valles del Esla	Merluza y almejas salsa verde

Dulce en Centro de Mesa
(almendrados navideños de chocolate con pan de Cádiz)
Agua, pan, café y copa de cava aragonés

Bodega: Finca Vasallo 100% (tempranillo o garnacha)

Respeto por la tierra, cultivo ecológico, producción bajo estrictos controles de calidad dan como resultado, TERRAE, un exclusivo vino de Bodegas Tempore

TEMPORE
Respeto por la Tierra. Pasión por el Vino

PRECIO POR PERSONA: 28€ (IVA INCLUIDO)

Consulte nuestros menús de Cena Navidad Aida 2.017 desde 32€
(con zona de baile hasta las 04.00)

AIDA GASTRO ESPACIO
Teléfono: 976 43 73 24 WhatsApp (sin atención telefónica): 615 430 530
www.aidagastroespacio.com