

## JORNADAS GASTRONÓMICAS

DISFRUTA CADA DÍA DE EXQUISITOS PLATOS DE TEMPORADA, QUE AÑADIMOS A NUESTRO MENÚ.

Estos platos se pueden sustituir por cualquiera entrante o segundo del menú, sin coste suplementario.



## Especial FESOL

- Ensalada de "fesols" con tomate Raf, anchoas, ventresca de atún y vinagreta de olivas de Aragón, limón y albahaca
- "Trinxat de fesols" y patata con butifarra del Perol
- Morro de bacalao con cremoso de "fesols", avellanas y ceps confitados
- Cazuela de "fesols" con papada de cerdo, gambas y mejillones

### Primeros platos

Ensalada con higos y parmesano  
Crema de zanahoria y brócoli  
Huevos estrellados con patata, papada de cerdo y jamón  
Arroz meloso de carne y verduras  
Canelón de confit de pato y foie

### Segundos platos

Suprema de salmón con crema de orégano y verduras  
Suquet de pescado con su picada  
Butifarra de cerdo duroc con parmentier de cebolla escalibada  
Carrillera de ternera con oporto y puré de calabaza asada  
Entrecot de ternera con bastones de boniato \*suplemento 5€\*

### Postres

Ensalada de fruta de temporada  
Cheesecake de chocolate y toffe  
Crepe de banana foster  
*Coulant de turrón con helado de vainilla* \*suplemento 3€\*  
Surtido de sorbetes

Des de **28€**

**IVA Incluido**

1 Bebida (1/2 agua o 1/2 Vino de la Casa o Copa de Cerveza (o Estrella), o Refresco 35cl)

Café, Leche o Infusión (Cigaló con un suplemento de 0,50€)

(Pan sin gluten 2.5€)



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

[www.2cero7restaurant.com](http://www.2cero7restaurant.com)

reserves@2cero7restaurant.com - 934 906 640

## JORNADES GASTRONÒMIQUES

GAUDEIX CADA DIA D'EXQUISITS PLATS DE TEMPORADA, QUE AFEGIM AL NOSTRE MENÚ.

Aquests plats es poden substituir per qualsevol entrant o segon del menú, sense cost suplementari.



## Especial FESOL

- Amanida de fesols amb tomàquet raf, anxoves, ventresca de tonyina i vinagreta d'olives mortes d'Aragó, llima i alfàbrega
- "Trinxat" de fesols i patata amb botifarra del Perol
- Morro de bacallà amb cremós de fesols i avellanes i ceps confitats
- Cassola de fesols amb papada, gambes i musclos

### Primers plats

Amanida amb figues i parmesà  
Crema de pastanaga i bròquil  
Ous estrellats amb patata, papada de porc i pernil  
Arròs melós de carn i verdures  
Caneló de confit d'ànec i foie

### Segons plats

Suprema de salmó amb crema d'orenga i verdures  
Suquet de peix amb la picada  
Botifarra de porc duroc amb parmentier de ceba escalivada  
Carrillera de vedella amb porto i puré de carbassa rostida  
Entrecot de vedella amb bastons de moniato \*suplement 5€\*

### Les Postres

Amanida de fruita de temporada  
Cheesecake de xocolata i toffe  
Crep de banana foster  
Coulant de torró amb gelat de vainilla \*suplement 3€\*  
Assortiment de sorbets

Des de **28€**

**IVA Inclòs**

*(Pa sense gluten 2,50€)*

*1 Beguda (1/2 aigua o 1/2 Vi de la Casa o Copa de Cervesa (o Estrella), o Refresc 35cl)*

*Cafè, Llet o Infusió (Cigaló amb un suplement de 0,50€)*

*(Pa sense gluten 2,50€)*



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

[www.2cero7restaurant.com](http://www.2cero7restaurant.com)

[reserves@2cero7restaurant.com](mailto:reserves@2cero7restaurant.com) - 934 906 640

# WEEKS OF CUISINE

EVERY DAY, ENJOY DELICIOUS  
SEASONAL DISHES, ADDED  
TO OUR DAILY MENU

These dishes can be replaced by any starter  
or main course from the menu at no extra cost.



## FESOL Special

- White bean salad with rat tomato, anchovies and tuna belly, with a lime, basil and black Aragón olive vinaigrette.
- White bean and potato trinchat with botifarra del Perol sausage
- Loin of cod with a cremoso of white beans, hazelnuts and porcini mushroom confit
- Bean casserole with pork jowl, mussels and prawns

### Starters

Salad with figs and parmesan  
Cream of carrot and broccoli soup  
Fried eggs with potato, pork jowl and ham  
Mellow rice with meat and vegetables  
Duck confit and foie cannelloni

### Second courses

Salmon supreme with oregano cream and vegetables  
Suquet of fish with minced meat  
Duroc pork sausage with roasted onion parmentier  
Veal cheek with port wine and roasted pumpkin purée  
Entrecote of veal with sweet potato sticks \*supplement 5€\*.

### Desserts

Seasonal fruit salad  
Chocolate and toffee cheesecake  
Banana foster crêpe  
Nougat coulant with vanilla ice cream \*supplement 3€\*.  
Assortment of sorbets

From **28€**

TAX INCL

*Bread (Gluten-Free Bread 2,50€)*

*1 Drink (1/2 water or 1/2 or house wine or Glass of Beer (or Estrella), or Soft Drink 35cl)*

*Coffee, Latte or Infusion (With liquor supplement of 0,50€)*

*If you have any of these intolerances, please let us know, thank you.*



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

[www.2cero7restaurant.com](http://www.2cero7restaurant.com)

reserves@2cero7restaurant.com - 934 906 640

## JOURNÉES GASTRONOMIQUES

DÉLECTEZ-VOUS CHAQUE JOUR DE PLATS DE SAISON RAFFINÉS QUI VIENNENT AGRÉMENTER NOTRE MENU

Ces plats peuvent être remplacés sans aucun coût supplémentaire par n'importe quelle entrée ou n'importe quel plat principal du menu.



## Spécial FESOL

- Salade de haricots blancs et tomates Raf, anchois, ventrèche de thon et vinaigrette aux olives d'Aragon, au citron vert et au basilic
- Trinxat de haricots blancs et pommes de terre à la saucisse de Perol
- Jole de morue au crémeux de haricots blancs et noisettes et aux cèpes confits
- Cassolette de haricots blancs, bajoue de porc, crevettes et moules

### Premiers Plats

Salade aux figues et au parmesan

Crème de carottes et de brocolis

Œufs au plat avec pommes de terre, jarret de porc et jambon

Riz moelleux à la viande et aux légumes

Cannelloni au confit de canard et au foie

### Deuxième cours

Suprême de saumon à la crème d'origan et aux légumes

Suquet de poisson à la viande hachée

Saucisse de porc Duroc avec parmentier d'oignons rôtis

Jole de veau au porto et purée de potiron rôti

Entrecôte de veau avec bâtonnets de patate douce \*supplément 5€\*.

### Desserts

Salade de fruits de saison

Gâteau au fromage au chocolat et au caramel

Crêpe à la banane

Coulant de nougat avec glace à la vanille \*supplément 3€\*.

Assortiment de sorbets

Depuis **28€**

TAXES INCL

*Pain (Pain sans gluten 2,50 €)*

*1 Boisson (1/2 eau ou 1/2 ou Vin Maison ou Verre de Bière (ou Estrella), ou 35cl de Boisson Gazeuse)*

*Café, Latte ou Infusion (Alcool avec un supplément de 0,50€)*

*Si vous souffrez de l'une de ces intolérances, veuillez nous en informer, merci.*



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SÓJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

[www.2cero7restaurant.com](http://www.2cero7restaurant.com)

reserves@2cero7restaurant.com - 934 906 640