

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LÁCTEOS	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
--	--------	------------	--------	---------	------------	---------	------	---------	----------	--------	----------	------	--------------	----------

Restaurante Paraninfo Flor



Carta Principal

Langostinos en gabardina de pasta brick, salsa agridulce y rúcula.														
Arroz salteado de kimchi, longaniza de Graus y alioli de albahaca.														
Nuestra menestra de verduras e ibérico														
Ensalada de conejo escabechado, chutney de pera y garrapiñado.														
Timbal de cazón en adobo, taboulé de cous cous a las finas hierbas y salsa de yogur griego.														
Hojaldre de relleno de setas, espinacas, salsa de hinojo y encurtidos.														
Foccacia de cordero con calabaza especiada. (Sup 3€)														
Taco de cerdo glaseado, crema de maíz y quinoa salteada.														
Ternera estofada al chocolate, patata morada y verduras al vapor.														
Corvina a la plancha, arroz salvaje y escabeche de mango.														
Bacalao en salsa verde, mejillón al vapor y wakame. (Sup 3€).														
Pescado del día con fideos de calamar en su tinta.														
Hojaldre templado de pera con helado de vainilla.														
Cremoso de Boniato, espuma de queso y bizcocho de canela.														
Flan de mascarpone, fresas y garrapiñado.														
Chocolate en texturas con toques exóticos.														