## **RESTAURANTE PINOCHO**

**MENU 12 DE OCTUBRE 2024** 

50€ POR PERSONA.

**APERITIVO** 

SANDWICH DE MORCILLA Y PADRONES

**TOSTADA DE MICUIT CON REDUCCION DE PX** 

**CENTROS** 

**ENSALADA CESAR ARAGONESA** 

JAMON DE TERUEL CON PAN CON TOMATE

**PRIMERO** 

**BACALAO AL AJO ARRIERO** 

**SEGUNDO** 

PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGON IGP ASADA CON PATATAS

**POSTRE** 

PUDIN DIPLOMATICO DE MELOCOTON AL VINO TINTO CON HELADO DE VAINILLA

**BODEGA** 

LANGA CLASSIC O VIÑAS DEL VERO GEWRZTRAMINER (1 BOTELLA POR CADA 2 PERSONAS)

AGUA MINERAL (1 BOTELLA POR CADA 2 PERSONAS)

**CAFÉ O INFUSION** 

\*LAS MODIFICACIONES POR ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN EL MENU SE HAN DE INDICAR CON ANTELACION, Y PUEDEN SUPONER UN SUPLEMENTO EN PRECIO.

\*LA RESERVA SE CONFIRMA CON SEÑAL DE 10€ POR PERSONA

\*RESERVAS EN 659196212, restaurante pinochozaragoza.es

## **RESTAURANTE PINOCHO**

## MENU INFANTIL 12 DE OCTUBRE 2024 20€ POR PERSONA.

**PRIMERO** 

**ENTREMESES VARIADOS** 

Ensaladilla rusa

Croquetas

**Fingers** 

Jamon serrano

Calamares

**SEGUNDO** 

**COSTILLAS DE TERNASCO DE ARAGON IGP CON PATATAS** 

**POSTRE** 

**HELADO** 

**BODEGA** 

**REFRESCO Y AGUA** 

\*LAS MODIFICACIONES POR ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN EL MENU SE HAN DE INDICAR CON ANTELACION

\*LA RESERVA SE CONFIRMA CON SEÑAL DE 10€ POR PERSONA

\*RESERVAS EN 659196212, restaurante-pinocho.eatbu.com