



Rausan
HOTEL ★★
RESTAURANTE

Menú Rausan

🦪 Carpaccio de pulpo sobre pure de tomate natural

🌿 Rabo de toro guisado en salsa con setas ó
🌿 Jarrete de ternasco guisado en salsa con setas

🧊 Sorbete de mandarina

Copa Viñas del Vero D.O. Somontano

Precio: 18

Menú Especial

🌿 🦪 Borraja con almejas ó
Ensalada Aragonesa

1/2 Paletilla de ternasco asado con patatas a lo pobre

🌿 🌸 Crocanti ó Pastel ruso sobre natillas de la casa











Copa Viñas del Vero D.O. Somontano

Precio: 25

Todos los precios tienen el iva incluido









Entrantes












	 Ensalada aragonesa	7,50
	Ensalada de ventresca de bonito, tomate, cebolla y yemas de espárragos	9,95
 so ₂	Ensalada de rulo de queso de cabra con frutos secos al vinagre de modena	8,90
	 Cogollos con anchoas y ventresca de bonito	8,90
so ₂	Espárragos D.O. Navarra dos salsas (mayonesa, vinagreta)	9,50
	Espárragos D.O. Navarra con jamón ibérico	17,50
	Jamón ibérico 100gr	21,50
	Jamón de Teruel 100gr	9,50
	 Carpaccio de pulpo sobre pure de tomate natural	9,90
	  Borraja con almejas	12,75
 so ₂	Colas de cigalas al estilo orio con piquillos y yemas de espárragos	19,50
 	Revuelto de espárragos trigueros con langostinos y virutas de foie	11,50
	Habitas con foie y jamón ibérico	13,75



Carnes

Media paletilla de ternasco asada a la aragonesa con patatas a lo pobre	17,50
 Jarretes de ternasco guisados en salsa con setas	17,50
Costillas de ternasco grille con guarnición	12,50
 so ₂ Solomillo de ternera grille con guarnición (roquefort o pimienta o vino tinto)	19,50
 so ₂ Entrecotte de ternera grille en salsa de vino tinto con guarnición	17,50
 so ₂ Bistec de ternera a la plancha tinto con guarnición	12,50
 so ₂ Escalope de ternera a la milanese con guarnición	12,50
 so ₂ Rabo de toro guisado en salsa con setas	13,50

Pescados

    Merluza (fresca) a la vasca con gambas y almejas	19,90
    Merluza (fresca) a la romana	18,50
 so ₂ Dorada estilo orio con tomate horno	17,70
 so ₂ Rodaballo estilo orio	19,90
 Sepia grille	10,50



25
SEPTIEMBRE
CENA

Menú del día

PRIMEROS A ELEGIR

POTAJE de garbanzos
MACARRONES bolognesa
SALTEADO de verduras
ENSALDILLA RUSA con atún
ESPÁRRAGOS con jamón serrano

SEGUNDOS A ELEGIR

COSTILLA DE CERDO asada con patatas y pimientos
BACALAO a la riojana
ESCALOPE DE TERNERA con patatas y pimientos
CHULETAS DE PIERNA DE CORDERO a la plancha con patatas y pimientos
POLLO a la parrilla con patatas y bacon

POSTRES A ELEGIR

PUDING DE FRUTAS al ron con pasas
NATILLAS
CONTESSA
CUCURUCHO de helado
MELOCOTÓN en vino
PAN
1/2 AGUA ó
1/2 VINO con 1/2 GASEOSA

12
IVA INCLUIDO

SI SUFRE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA INDIQUESELO A NUESTRO PERSONAL
REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011. ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

