



CUCHAREANDO NUESTRAS LEGUMBRES

Estimados clientes y amigos de los sabores otoñales e invernales. Es el momento de volver a sentir la emoción por ellos. Reunirse con los amigos o la familia entorno a una legumbre, degustarla con la humildad que nos trasmite y mirar al cielo buscando un instante de felicidad suprema que casi nos hará levitar.

Así son nuestros platos de legumbres para un año difícil: maridadas con gustos exquisitos:



Puchero de Cocido extremeño.	19
Judiones de la Granja con almejas de carril	20
Judiones de la Granja con perdiz	25
Judiones de la Granja con verdura (opción vegana)	18
Garbanzos con langostinos	17
Fabas con bogavante	35

Servimos a mesa completa con un mínimo de 4 comensales y reserva de 48 horas. El menú incluye una bebida por comensal, entradas, plato de legumbre, pan y postre

ENTRADAS PARA PICAR

Ensalada fresca de brotes, tomate y cebolla roja ibéricos y quesos de Extremadura

POSTRES

*Elegir un postre para todo el grupo
Sorbete de mandarina y algo de chocolate
Panacota con frutas
Tarta de queso de la casa*

RESERVAS

*info@aralia.es
tfnos 927 230 650
647 972 534
658 989 164*

