EL CENTRAL
TRADICIÓN Y CALIDAD

Menú Aragonés

PARA COMPARTIR

Tomate rosa de Barbastro con queso de oveja

Tomate rosa de Barbastro y queso de oveja en distintas texturas.

Migas a la borjana

Migas tradicionales con los sabores de nuestra cocina.

Longaniza de Aragón con pimientos de Padrón

Longaniza a la brasa acompañada de pimientos de Padrón.

UN PRINCIPAL A ELEGIR

Costillas de Ternasco de Aragón IGP a la brasa

Bacalao con verduras al horno

Pulpo a la brasa

Lagarto ibérico a la brasa

Entrecot a la brasa

EL POSTRE

Selección de postres caseros de EL CENTRAL.

Bodega, agua y pan incluidos

Pan Bodega

Tres entrantes para compartir, un principal y un postre por persona.

42 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

Consulte al personal sobre ingredientes y alérgenos.

EL CENTRAL
TRADICIÓN Y CALIDAD

Leyenda de alérgenos

Los pictogramas junto a los platos remiten a las siguientes familias de alérgenos.

Cereales con gluten
Trigo, centeno, cebada, avena y sus variedades.

Crustáceos
Y productos a base de crustáceos.

Huevos
Y productos a base de huevo.

Pescado
Y productos a base de pescado.

Cacahuetes
Y productos a base de cacahuete.

Soja
Y productos a base de soja.

Leche
Y sus derivados, incluida la lactosa.

Frutos de cáscara
Almendra, avellana, nuez y otros frutos de cáscara.

Apio
Y productos derivados.

Mostaza
Y productos derivados.

Granos de sésamo
Y productos a base de sésamo.

Dióxido de azufre y sulfitos
Por encima de 10 mg/kg o 10 mg/l de SO2 total.

Altramuces
Y productos a base de altramuces.

Moluscos
Y productos a base de moluscos.

Información sobre ingredientes

Consulte al personal sobre la composición de los platos, los alérgenos y el contacto cruzado. La ausencia de un pictograma no implica que un plato esté libre de alérgenos.