

# Restaurante La Cocineta

## Primeros

*Alubias de Añisclo con jabalí, chorizo y tocino*  
*Hojaldre de langostinos, boletus edulis, puerros, y salsa de piquillos*  
*Tabla de embutidos de ciervo y jamón de Teruel*  
*Migas aragonesas con chorizo, longaniza setas y uvas*  
*Del maestro quesero Manolo Monclús, surtido de quesos de cabra*  
*(Papaya, vino tinto, arandanos, meleses y boletus)*  
*Ensalada de confit de pato, con vinagreta de Jerez agridulce de miel*  
*Espaguetis a la Boloñesa,*  
*Melón con jamón de Teruel*  
*Raviolis de cebolla confitada y queso de cabra con salsa de hongos*

---

## Segundos

*Chuletas de ternasco de Alquezar a la brasa con patatas*  
*Cochinillo de Segovia al horno, con patatas (250-300gr. en fresco)*  
*Rabo de toro al vino tinto del somontano*  
*Pechugas de pollo rellenas de ibérico al roquefort con patatas*  
*Ternasco de Alquezar al guiso de la abuela*  
*Surtido de longanizas de casa Melsa de boletus, trufa y trompetillas con su guarnición*  
*Bacalao a la riojana, con pimientos naturales y patatas*  
*Solomillo de cerdo ibérico, sobre lecho de queso, con salsa de higos y patatas*

---

*Postres (Hechos en casa) Pudín de Ciruelas, flan de huevos de granja, Arroz con leche, Trufas de chocolate, Tarta al whisky, o Helado Contesa,*

---

*Pan, 1/4 vino Montesierra D.O. ó agua **15.00** Eur I.V.A. Incluido.*

*Todas las demás bebidas se cobrarán aparte. Menús compartidos suplemento de 3 euros. Menú de un solo plato de primero y postre 11.00 euros. Menú infantil 10.00 eur (Espaguetis, pechugas, patatas) y calipo*