

Restaurante

Hotel Castellote



CARTA

ENTRANTES

Ahumados (salmón, atún, emperador, bacalao, anchoa)	9.25
Coctel de piña y gambas	12.00
Espárragos trigueros con virutas de Jamón de Teruel	9.75
Mil hojas de berenjena con mus de foie y queso de rulo de cabra	9.50
Pastel de cebolla	7.75
Canelones de setas	7.50

PLATO PRINCIPAL

CARNES

Ternasco de Aragón al horno	13.50
Cochinillo al horno	16.00
Perdiz de caza en escabeche	14.50
Cabritillo con ajicos tiernos	14.00

PESCADOS

Lubina en salsa Orio	13.75
Lenguado relleno de salmón sobre fondo de marisco	13.50
Sepia a la plancha	12.75
Gambas a la plancha	13.00

POSTRES

Gran variedad de postres caseros realizados a mano con esmero 5.00