



SOMMOS

D.O. SOMONTANO

# MENÚ DEGUSTACIÓN

Horario: 13:00 – 16:00 horas

## APERITIVO DEL CHEF

### ENTRANTES

PASTEL DE MARISCO CON COULIS DE TOMATE ROSA DE BARBASTRO Y AGUACATE



Y

CAZUELITA DE FIDEOS CON CALAMAR, RAPE Y ALIOLI



### PRINCIPALES

MERLUZA DE PINTXO CON JUGO DE CARABINEROS Y COCO

\*\*SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE MOSTAZA A LA ANTIGUA Y VERMOUT ROJO CON SALTEADO DE VERDURAS (Suplemento 4€)



Y

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO DE BLANCO DE TERUEL CON SALSA DE AJO TOSTADO



\*\*LOMO DE TERNERA DEL PIRINEO CON CREMA DE QUESO MELESES DE RADQUERO (Suplemento 6€)



### POSTRE

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON CÍTRICOS, SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y HELADO



\*\*HELADO VAINILLA BOURBON CON CHOCOLATE CALIENTE (Suplemento 4€)



\*\*TARTA SACHER CON HELADO (Suplemento 4€)



\*\*SORBETES DE MANDARINA O MOJITO (Suplemento 4€)

Vino Sommos Varietales de Bodega Sommos

Agua, Pan y Café incluido

\*\*VINO SOMMOS COLECCIÓN MERLOT (Suplemento 3€)

PRECIO 30 euros/persona (IVA incluido)