

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE FRÍO

Tomate rosa de Barbastro, Mozzarella y aceite de albahaca



ENTRANTE CALIENTE

Pochas de temporada con verduritas de nuestra huerta ecológica



PESCADO

Bonito del Norte a la parrilla con yogur de Fonz e hinojo



ó

Merluza de pincho con orio de ajos tiernos (Supl. 4€)

CARNE

Confit de pato barberi con frutos rojos del bosque y manzanas asadas

ó

Lomo de ternera del Pirineo con salsa de quesos meleses de Radiquero (Supl. 6€)



POSTRES

Texturas de melocotón de Estadilla



Helado de vainilla Bourbon con chocolate caliente (Supl. 4€)



Sorbete de mandarina o mojito (Supl. 4€)

Tarta Sacher con helado (Supl. 4€)



Vino SOMMOS Varietales Blanco ó Tinto (2 copas / persona)

Vino SOMMOS Colección Merlot (Supl. 3€) - Oro Concurso Mundial de Brusuelas

Agua, pan y café incluido.

30 euros / persona (iva incluido)