



SOMMOS

BODEGA

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE FRÍO

Salmorejo de tomate rosa de Barbastro con sus contrastes



ENTRANTE CALIENTE

Pisto de verduras de nuestra huerta ecológica
con huevo campero a baja temperatura

PESCADO

Esturión del Cinca con setas escabechadas y cítricos

o

Rodaballo al horno con Boletus Edulis (Supl. 4€)

CARNE

Muslitos de pollo de corral al chilindrón de Huesca

o

Entrecot de ternera con salsa de queso



Meleses de Radiquero (Supl. 6€)

POSTRES

Nuestro tiramisú en copa



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 o Tinto

Vino SOMMOS Colección Merlot (Supl. 3€) *Oro concurso mundial de Bruselas

Agua, pan y café incluido

30 euros/persona (IVA incluido)