



SOMMOS

BODEGA

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE FRÍO

Ensalada de tomate Rosa de Barbastro, naranja y brotes tiernos de lechuga

ENTRANTE CALIENTE

Falso risotto de mejillones al azafrán con alioli



PESCADO

Suprema de salmón fresco con salsa de mostaza y hojas de lima

O

Merluza de pincho con salsa de Boletus y trigueros fritos (Supl. 4€)

CARNE

Presa de cerdo ibérico con salsa de vino Tinto Varietales SOMMOS

O

Entrecot de ternera del Pirineo con salsa de queso

Meleses de Radiquero (Supl. 6€)



POSTRES

Pastel de requesón con miel y quenelle de helado

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€/persona)*Oro concurso mundial de Bruselas

Agua, pan y café incluido

30 euros/persona (IVA incluido)