



Menú Degustación

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE FRÍO

ESCAROLA, GRANADA Y ESTURIÓN DEL CINCA AHUMADO



ENTRANTE CALIENTE

GARBANZOS DE LA HOYA DE HUESCA CON BOLETUS EDULIS

PRINCIPAL A ELEGIR

MERLUZA DE PINCHO CON CREMOSO DE PATATA
Y AJADA GALLEGA



BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON SOPAS DE AJO



NUESTRO FRICANDÓ DE TERNERA DEL PIRINEO

GALLO DE CORRAL AL CHILINDRÓN Y EMULSIÓN DE ALBAHACA



POSTRE A ELEGIR

CHILBOUT DE CACAO HOZANDES CON FRUTA DE LA PASIÓN
SORBETE DE MOJITO



VINO SOMMOS VARIETALES BLANCO O TINTO
AGUA, PAN Y CAFÉ INCLUIDOS

PRECIO 30€/PERSONA (IVA INCLUIDO)