

hotel\*\*\*

Rio Piedra

Tfno. 976 849007

**HORARIO:**

Comidas: 13:15 a 16:15

Cenas 20:30 a 22:30

1<sup>er</sup> Premio Concurso HORECA ZARAGOZA NOV-2022

## MENÚ HORECA

SERVICIO MESA COMPLETA

**35€**

(IVA INCLUIDO)

### *TABLA DE APERITIVOS:*

- Huevos de Gallina Feliz, Patata y Lasca de Jamón
- Galletita de Manzana y Foie, Regaliz y Frutitas Liofilizadas.....
- Tigretostón de Morcilla, Manzana Caramelizada, Queso Crema y Frambuesa
- Torreznito Ibérico con Muselina de Ali-Curry
- Pan Bao Relleno de Carrillera De Ibérico con Achiote
- Rollito de Primavera "Españolizado" con Salsa de Miel y Soja

### *PLATOS PRINCIPALES: a elegir*

- **Papillote de Salmón Noruego** con Verduritas Asadas, Patatas Panaderas y Crema de Anchoas
- **Cordero Lechal de Aragón** Asado al Horno y Patatas a lo Pobre

### *POSTRES: a elegir*

- **Strudel** de Manzanas del Jiloca sobre Crema Inglesa con Helado de Yogurt y Frutos Rojos
- **Semifrío de Tocinillo de Cielo** con Nueces
- **Semifrío de Natillas** a la Canela
- **Semifrío de Ricotta** con Frutos Rojos del Bosque

### *CAFÉ y Licores:*

- **Café ó Infusiones**
- **Licores** (Chupito)

EL menú incluye:

-Pan de Leche Calentito y degustación de Aceite de Oliva de Alberquina del Bajo Aragón

-Botella de Agua (50cl) por persona

### **PIDE NUESTRA CARTA DE VINOS Y BEBIDAS**

**BODEGA** – Recomendada

- RAICES - Garnacha Blanca
- FABLA 506 – Garnacha Tinta

**PIDE NUESTROS MENÚS**

**Y MENÚ PARA 2 PERSONAS**