

hotel***

Rio Piedra

Tfno. 976 849007

HORARIO:

Comidas: 13:15 a 16:15

Cenas 20:30 a 22:30

Concurso HORECA ZARAGOZA JUNIO-2023

MENÚ HORECA

SERVICIO MESA COMPLETA

35€

(IVA INCLUIDO)

APERITIVO DE BIENVENIDA:

Mini Lasaña de Morcilla de Cetina y Borraja

ENTRANTES: a Compartir

- **Tartar de Salmón** con sus Huevas, Guacamole, Lechuga de Mar y Pimienta de Shichuan
- **Maxi-Canelón Trufado** de Ternera, Cerdo y Pollo a la Pimienta Verde, con Trufa de Abanto, Longaniza de Ariza, Permesano y Aromas del Sotobosque

PLATOS PRINCIPALES: a Elegir

- **Merluza Rellena** de Setas a la Crema, con Gamba, sobre cama de Patata y Brotes Verdes
- **Cordero Lechal de Aragón** Asado al Horno con Patatas a lo Pobre y Aromas de Nuestros Montes

POSTRES: a elegir

- **Borracho de Ron** y Café con Espuma de Coco
- **Semifrío de Tocinillo de Cielo** con Nueces
- **Semifrío de Natillas** a la Canela
- **Trina-Piña Colada Natural** con Helado de Piña y Frambuesa Liofilizada

CAFÉ y Licores:

- **Café ó Infusiones**

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

- Coto de Hayas – Campo de Borja
- Cervezas AMBAR – La Zaragozana

PIDE NUESTRAS SUGERENCIAS

Y MENÚS O MENÚ PARA 2 PAX