hotel*** Rio Piedra restaurante

Tfno. 976 849007

HORARIO:
Comidas: 13:00 a 16:00
Cenas 20:00 a 22:00

INVIERNO-2024

MENÚ GOURMET

35€
(IVA INCLUIDO)

APERITIVO DE BIENVENIDA:

Cilindrín de Brandada de Bacalao

ENTRANTES: a Elegir

- **Nenufar de Alcachofa** con Yema Trufada, Patata y Caldo Cremoso de Cocido ***+5€***
- **Rollito de Delicias del Mar** Bacalao y Gambas, sobre Salsa de Marisco y Chipirones
- **Lasaña de Morcilla** de Cetina y Borraja con Parmesano

PLATOS PRINCIPALES: a Elegir

- **Bacalao** al Pil-Pil con Ajos Tostados ***+5€***
- **Lubina al Orio** a la Espalda con Pisto y Verduritas
- **Cachopin Clásico** con Patatas y Verduritas Asadas
- **Cordero de Aragón** Asado al Horno con Patatas a lo Pobre y Aromas de Nuestros Montes

POSTRES: a Elegir

- **Dulce de Chocolate** y Caramelo
- **Buñuelos de Viento** rellenos de Queso con Miel y Membrillo
- **Strudel de Manzana** con (Tiempo de preparación 10´)

CAFÉ y LICORES:

- **Café ó Infusiones**

Incluye:

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

-Botella de Agua (50cl) por persona

Extra Pan 2€/Pax

PIDE NUESTRA CARTA DE VINOS Y BEBIDAS

BODEGA – Recomendada

- Fabla Garnacha – D.O.P. Calatayud
- Cervezas AMBAR – La Zaragozana

Pide nuestras sugerencias

Y MENÚs o menú Para