hotel*** Rio Piedra restaurante

Tfno. 976 849007

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

CONCURSO PREMIOS HORECA-2024

MENÚ DEGUSTACION 2024

55€
(IVA INCLUIDO)

APERITIVO DE BIENVENIDA:

*Crema de **Migas Aragonesas** con Perlas de Longaniza de Cetina*

ENTRANTE:

- **Pudin de Nuestros Montes** sobre Sopa de Calabaza Amarilla con Salsa de Champiñones y Trufa y Coral de Tomillo

(Huevo, Nata, Mantequilla, Maicena, Pimienta, Setas, Ajetes Tiernos, Calabaza, Champiñón y Trufa)

PRIMERO:

- **Arrecife de Escabechado de Trucha** del Piedra con Lechuga de Mar y Espuma Marina

(Ajo, Cebolla, Pimienta Negra, Lechuga de Mar, Trucha, Caviar de Trucha, Harina, Vinagre y Limón)

SEGUNDO:

- **Cachopo de Cochinillo Ibérico** con Gelatina de Borraja y Esferificaciones de Dulces de la Vícora

(Cochinillo Ibérico, Jamón, Queso Roquefort, Huevo, Harina, Borraja y Mermelada de Frutas)

POSTRE:

- **Buñuelos de Viento** rellenos de Queso con Miel y Membrillo

(Crema de Queso, Harina, Huevo, Leche, Miel y Membrillo)

CAFÉ y LICORES:

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

EL menú incluye:

-Pan de Leche Calentito y degustación de Aceite de Oliva Aragón Territorio AOVE

-Botella de Agua (50cl) por persona

- Maridaje con Vinos D.O.P. Campo de Borja

PIDE NUESTRA CARTA DE VINOS Y BEBIDAS BODEGA

– Recomendada

- Coto de Hayas Chardonnay – D.O.P. Campo de Borja
- Cervezas AMBAR – La Zaragozana

Pide nuestras sugerencias

MENÚs o menú Para 2