

h o t e l * * *

Rio Piedra
r e s t a u r a n t e

Tfno. 976 849007

HORARIO:

Comidas: 13:00 a 16:00

Cenas 20:00 a 22:00

CONCURSO PREMIOS HORECA - 2024

MENÚ DEGUSTACION 2024

MESA COMPLETA

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 de Alberquina del Bajo Aragón

-Botella de Agua (50cl) por persona

- Maridaje con Vinos D.O.P. de Calatayud

PIDE NUESTRA CARTA DE VINOS Y BEBIDAS

BODEGA – Recomendada

- Pizarras Alto Las – D.O.P. Calatayud
- Cervezas AMBAR – La Zaragozana

PIDE NUESTRAS SUGERENCIAS

Y MENÚS O MENÚ PARA 2 PAX