

h o t e l * * *

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

Tfno. 976 849007

HORARIO:

Comidas: 13:15 a 16:30

Cenas 20:30 a 22:30

INVIERNO-2024

MENÚ GOURMET 2024

35€

(I V A I N C L U I D O)

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

-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 2 PAX