



Menú 3

Precio: 70,00€

Aperitivo de bienvenida

Degustación de ibéricos con pan con tomate

Primer plato

Entremeses con espárrago, ferrero de morcilla, volovant de mousse de foie, langostinos, salpicón de marisco, trufa de queso fresco y salmón, brocheta de verdura en tempura y brocheta de rabas
Sorbete de fresa y mandarina

Segundo plato

Paletilla de ternasco de Aragón al aroma de romero fresco sobre lecho de patatas panadras o
lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera

Postre

Tarta de celebración artesana Sacher, Reina, 3 chocolates

Bodega

Vino Tinto Pirineos 3404 Crianza D.O. Somontano o similar, vino blanco Verdejo D.O. Rueda
Agua mineral
Café