



Menú 1 para conquistar

Paradas gastronómicas

Jamón de Teruel al corte, con picos y tostadas de pan de hogaza, con tomate y AOVE.

Mesa de 5 variedades de quesos: Sierra de Moncayo, Parmesano, Idiazábal, Manchego y Radiquero.

Se acompaña con pan suflado, orejones, nueces, uvas y flor de pensamiento.

Fideuá de pescado y marisco con alioli.

Aperitivos fríos

Macaron de salmón.

Financier con crema suave de anchoas.

Sardina de cubo con albahaca en pan de ajo negro.

Bombones de foie con chocolate.

Aperitivos calientes

Croquetas de foie al Oporto.

Bolitas de bacalao al pil pil.

Crujientes de morcilla con reducción de Patxarán.

Otros aperitivos

Mousse de erizo de mar con crema tartufato.

Blinis de perdiz escabechada.

Cornete de jamón batido y lágrima de pimiento a la soja.

Vieira con ciruela, pimiento, bacón y vinagreta de cebollino.

Piruletas de longaniza casera.

Primero

Canelón de atún rojo con gazpacho, fredsas y trigueros.

Segundo

Paletilla de ternasco al horno con patatas panadera.

Hotel Tierra de Biescas

Postres

Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y arroz con leche en helado.

Bodega

Blanco Care Trivarietal D.O. Cariñena.

Tinto Care Roble D.O. Cariñena.

Cava Cordoníu Prima Vides.

Agus, cafés, carro de gin tonic y licores.