

# MENÚ NOCHEVIEJA 2018

## PARA COMENZAR - Entrantes al centro

Mil-hojas de Foie y Manzana de montaña caramelizada

Mini filete picado de Ternera de Fes con su arreglo

Chupito de Crema de queso de Benabarre con Croquetas de Gallina

Taquito de Truchón del Cinca marinado al Pacharán Ordesano con cebolla crujiente

\*\*\*\*\*

Ensalada de Hortalizas de la Huerta de Morillo con Rape Alangostado

## PESCADO

Taco de Esturión del Cinca al Hinojo sobre guiso de Nabos de Otoño

## PLATO PRINCIPAL

Cordero del Sobrarbe relleno en Guiso de Cerveza Rondadora con Setas Silvestres

## POSTRE

Tarta de Queso en copa con Galleta de mantequilla, frutos rojos y Gelatina de Cava  
Café, Turrónes, Uvas de la Suerte y Bolsa de Cotillón.

**Bodega:** Blanco Aldahara, Tinto Aldahara Syrah y Cava Brut Nature Aldahara

# 75 €/adulto