

MENÚ 44,- € PERSONA



BEBIDAS NO INCLUIDAS.

ENTRANTE:

- *Timbal de Rape, Mejillones con Gambas Alistadas.*

PRIMEROS A ELEGIR:

- *Canelones de Gallina y Foie en salsa caramelizada al vino de hielo D.O. Somontano de Barbastro.*
- *Latón de la Fueva (Estofado de carne de animales criados libres que parece de caza) con Carabineros en salsa de rosa mosqueta y alcachofas en tempura de garbanzos.*

SEGUNDOS A ELEGIR:

- *Costillas de Cabrito lechal en salsa de ajos negros.*
- *Solomillo de ternera del parque Nacional de Ordesa.*
- *Pez de San Pedro en salsa de almejas.*

POSTRES A ELEGIR:

- *Orange Curd.*
- *Torrija caramelizada.*
- *Mus de Chocolate negro y blanco.*

HOTEL BOUTIQUE BODEGAS DE ARNÉS

Nuestra cocina es de alta calidad con ingredientes naturales, solo utilizamos aceite de oliva virgen extra, desde las patatas a la sartén o para aderezar cualquier guiso ensalada, sal marina natural, productos frescos de temporada, y de mayor proximidad posible. Todo elaborado artesanalmente en nuestras instalaciones.

**IMPRESINDIBLE RESERVAR
ANTICIPADAMENTE**

**RESERVAS: 974 540 300
638 188 388**

**TODOS LOS PRECIOS
INCLUYEN EL IVA DEL 10%.**