

MENÚ SEMI-DEGUSTACIÓN BODEGAS DE ARNÉS 60,00 € / PERSONA

BEBIDAS, aparte de agua sin gas, NO INCLUIDAS.



APERITIVO:

Sugerencia diaria del chef.

PRIMER PLATO:

• Ensaladilla de Centollo.

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:

- Tuétano de vacuno con gallina envuelto en calabacín con perlas de Arenque,
 crema de puerro y espuma de mejillón.
- Faldeta de cordero joven de Aragón en terrina con ajos tostados y orejones bajo demi-glas y puré de zanahoria.
- Chiretas marinas, de chipirón y tinta de calamar en Bisque de cigalas.

TERCEROS PLATOS A ELEGIR:

- Solomillo de Ciervo en salsa de Rosa Mosqueta y Ciruela en reducción de Gewürztraminer dulce, D.O. Somontano de Barbastro.
- Merluza rellena de Xangurro (carne de buey de mar) en salsa a la Donostiarra.
- Presa Ibérica de Jabugo rebozada de Almendras y Jamón (100% Ibérico) con crema de guisantes y "Ajísupreme" (crema de patata, ajo, cebolla y aceite).

POSTRES A ELEGIR:

- Orange "Curd": Hecho con Zumo de Natural de Naranja y Helado de Yogurt de Leche de Oveja del pueblo cercano de Fonz).
- Torrija caramelizada.
- Helado de Piña colada con guindas.

HOTEL BOUTIQUE BODEGAS DE ARNÉS

www.bodegasdearnes.com

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

ES IMPRESCINDIBLE RESERVAR
ANTICIPADAMENTE:

RESERVAS: 974 540 300

EL PRECIO INCLUYE EL IVA DEL 10%.