

## Menú Certamen Horeca

Petit coca de foie con micromezclum  
Esferificaciones de calabaza con caldo de capón  
Croqueta de merluza y gambas en vaso  
Ajo negro - ajo blanco

Maridaje opcional para los aperitivos: Cerveza de centeno Ámbar

### Primer plato

Sopa de cebolla de Fuentes y teja de parmesano  
Maridaje opcional: Frizzante 5.5 Albariño

### Pescado

Bacalao ajoarriero aragonés con espuma de ajonegro  
Maridaje opcional: Blanco Solo Tiólico (D.O.Campo de Borja)

### Plato Principal

Paletilla lacada a la miel, requesón y orejones  
Maridaje opcional: Tinto Garnacha Centenaria (D.O. Campo de Borja)

### Pre postre

Cítricos, pistacho y sésamo

### Pastre

Tallarines de arroz con leche  
Maridaje opcional para los postres: Chispazo de Garnaccio y Coca-cola

Surtido de panes, aguas minerales y petit fours  
Coto de Hayas Tinto Joven  
Precio por persona: 50€ IVA incluido

Maridaje opcional Precio por persona: 10 € IVA incluido

## Menú Ejecutiva

Elección de un primer plato, un segundo plato y un postre de la carta

Suplementos: Ensalada Burrata 3 €  
Solomillo, Rape, Steak tartar y Jamón 8 €

Surtido de panes y aguas minerales

Menú sólo válido de lunes a domingo en horario de comida  
Precio por persona: 30 € IVA no incluido