

River Hall - XX Certamen Horeca

Menú

Falsa oliva de empeltre y anchoa
Ostra ligeramente picante dashi y finger lime
Eclairs de queso de Letux y orejones
Capuccino de cebolla de Fuentes de Ebro
Cava Raimat Chardonnay - Xare lo

Trampantojo de huevo frito, carpaccio de vieira con esferificación de calabaza
De la D.O. Calatayud Nietro Macabeo Viñas Viejas

Nuestros huevos benedict trufados, setas del Moncayo y longaniza de Graus
De la D.O. Campo de Borja Verdejo de Coto de Hayas

Tortellini de pollo al chilindrón, alcachofas y viruta de jamón de Teruel
De la Zaragozaana Ambar Caesaraugusta

Rissoto de trigo con pato y foie
De la D.O. Cariñena Las Margas

A elección entre:

Lechón de Teruel en lingote con puré de coliflor a la brasa y tartar de tomate rosa
Corvina hummus de garbanzos de la Hoya y veloutte de borrajas
De la D.O. Somontano Trashumante

Pre postre

Arroz con leche 7.0
De nuestro sommelier Agua mineral con cítricos

Postre

Helado de chocolate blanco y trufa, manzana a la miel y bizcocho de avellana
De las uvas pasas Pedro Ximénez Nectar

Bodega

Coto de Hayas Verdejo D.O Campo de Borja
Coto de Hayas Roble D.O Campo de Borja

Precio por pax: 50€ IVA incluido

Precio Maridaje (en rojo): 16,50€ IVA incluido