

Menú River Hall

gastro

Del 24 al 29 de enero de 2023

Aperitivos del chef

Empezamos

Salmón Noruego en un clásico marinado de eneldo, salsa ponzu y su guacamole

Seguimos

Migas aragonesas con huevo trufado en casa y foie gras

Principal previa elección

Rodaballo al Orio sobre infusión de borrajas

o

Osobuco de ternera con patata rota, trompeta negra y sus verduritas

Postre

Cremoso de avellanas sobre inglesa de turrón

Café o infusiones

Bodega

Vinos seleccionados por nuestro sumiller

Surtido de panes y agua mineral

40 € (IVA no incluido)

Avda. José Atarés, 7 · 50018 Zaragoza · Telf.: 976.525.480 · www.riverhall.es