

## MENÚ 2

### APERITIVOS FRÍOS

Jamón de Teruel con picos

Nuestra ensaladilla rusa

Financier con crema de txangurro

Galletas crujientes con crema de anchoa

Blinis de salmón y salsa tártara

### APERITIVOS CALIENTES

Vieiras con panceta ibérica, ciruela, pimiento y vinagreta de cebollino

Bolitas de bacalao con pisto

Pan de cristal con longaniza casera y mozzarella

Foie a la plancha en pan de pasas con sal Maldon

Croquetón casero de jamón

### POSTRE

Repostería del chef

### BEBIDA

Vino blanco y tinto, cerveza Ambar, refrescos y agua.

P.V.P 44€ I.V.A incluido

Duración máxima del servicio 1,5 horas

## MENÚ 3

### APERITIVOS FRÍOS

Jamón de Teruel con picos

Crema de tomates de Zaragoza

Cornetes de jamón batido con lagrima de pimiento

Mousse de erizos de mar con crema tartufato.

Surtido de macarons: queso, salmón y boletus.

### APERITIVOS CALIENTES

Langostinos con panco y salsa de soja

Pulpo con boletus y cebolla de Fuentes caramelizada

Vieira con panceta ibérica, pimiento, ciruela y vinagreta de cebollino

Croquetón casero de gambón

Mini pita de ternera con pimiento verde y salsa demi-glace

Pan bao de careta

### POSTRE

Trenza de Huesca

### BEBIDA

Vino blanco y tinto, cerveza Ambar, refrescos y agua.

P.V.P 50€ I.V.A incluido

Duración máxima del servicio 1,5 horas

## MENÚ 4

### APERITIVOS FRÍOS

Jamón de Teruel

Ensalada de gamba y salsa rosa en pan de perrito

Guacamole con langostinos y yuca con paté de aceitunas

"Nuestras olivas" con tartar de tomate

Blinis de perdiz escabechada

### APERITIVOS CALIENTES

Arroz caldoso de crustáceos

Piruletas de longaniza casera

Cebolla caramelizada con boletus y pulpo

Mini pitas de pollo al chilindrón

Croquetón casero de bacalao al pilpil

Croquetón casero de jamón

Croquetón casero de gambón

### POSTRE

Hojaldre de manzana y crema pastelera

Dados de tres chocolates

### BEBIDA

Vino blanco y tinto, cerveza Ambar, refrescos y agua.

P.V.P 59€ I.V.A incluido

Duración máxima del servicio 1,5 horas

## MENÚ 5

### APERITIVOS FRÍOS

Jamón de Teruel con picos

Gildas

Cornetes de ensaladilla de bogavante

Macaron de salmón

Financier con crema suave de anchoas

Sardina de cubo con albahaca en pan de ajo negro

Bombones de foie con chocolate

### APERITIVOS CALIENTES

Arroz caldoso con fondo de crustáceos

Langostino con panko y salsa de soja

Pimiento del piquillo con mousse de gambas y salsa marinera

Pan bao con ropavieja y alga wakame

Croquetón casero de jamón

Mini cheese burger

### POSTRE

Tarta de queso y frutos rojos

Arroz con leche

### BEBIDA

Vino blanco y tinto, cerveza Ambar, refrescos y agua.

P.V.P 64€ I.V.A incluido

Duración máxima del servicio 1,5 horas

## MENÚ 1

### APERITIVOS FRÍOS

Jamón de Teruel con picos

Blinis de perdiz escabechada con huevas de Pedro Ximénez

Pan de ajo negro con albahaca y sardina de cubo

Bombones de foie con chocolate

### APERITIVOS CALIENTES

Pimientos de piquillo rellenos de mousse de gambas con salsa de crustáceos.

Coquetón casero de bacalao al pilpil

Crujiente de morcilla con reducción de patxarán

Piruletas de longaniza de Graus

Coca de boletus y queso parmesano con reducción de tempranillo

### POSTRE

Repostería del chef

### BEBIDA

Vino blanco y tinto, cerveza Ambar, refrescos y agua.

P.V.P 40€ I.V.A incluido

Duración máxima del servicio 1,5 horas