



SAN VALENTIN 2018

APERITIVO DE BIENVENIDA Y COCKTAIL APASIONADO

DOS MEDIOS ENTRANTES PARA CADA UNO

CREMA DE REMOLACHA TEMPLADA, SU BIZCOCHO, MANZANA Y DIPPINGS DE
LÁCTEOS

RULO DE OSSOBUCO DE TERNERA MELOSA Y CRUJIENTE CARAMELIZADO

PESCADO

PEZ ESPADA GLASEADO CON SALSA ESPAÑOLA, CREMOSO DE CALÇOTS Y ALGA
WAKAME CON SÉSAMO

CARNE

PRESA DE CERDO DUROC AL PUNTO, CON DUQUESITOS DE PATATA Y
BONIATO

POSTRE

SEMI-FRÍO DE MANGO AL AROMA DE PIMIENTA ROSA

NUESTRO MARIDAJE :

BLANCO SERENDIPIA , FINCA AYLÉS

TINTO PRADOS FUSION, CAMPO DE BORJA

PAN ARTESANO, AGUA MINERAL E INFUSIONES

38,00 € POR PERSONA

I.V.A. INCLUIDO

MARTES 13, CENA, MIÉRCOLES 14, ALMUERZO Y CENA, SÁBADO 17, ALMUERZO Y CENA

RESERVAS EN 976 79 42 43 Y EN RTTEARAGONIA@PALAFOXHOTELES.COM

WWW.RESTAURANTEARAGONIA.COM