


MENU




Bodas de Isabel y Diego 2024




PvP - 50,00€ (iva incluido)

Aperitivo de la casa

Humus de garbanzos con snatts de queso y tomate 



Entrantes



Ensalada de mezclum de lechugas ,rúcula y canónigos con torreznos de Soria, nueces, manzana y crema suave de cabrales   

Huevo Poché a baja temperatura con ralladura de trufa negra de Teruel en cama de habitas , setas y boletus   

(Posibilidad de cambiar un entrante por Jamón de Teruel D.O al corte)

Segundo a elegir:

Ventresca de atún plancha , marinada en piña y soja , con vinagreta de verduritas y lechuga de mar  

Lomo de Bacalao al gratén de Ajo o trufa negra sobre cama de patata y terciopelo de Jamón de Teruel  

Bocado "LA TORRE " de cerdo Blanco de Teruel en dos cociones con su jugo trufado y puré de patata de Cella   

Codillo de Jamón asado al vino blanco , brandy y manzana frita 

Manitas de cerdo en salsica de tomate y almendras




Paletilla de Ternasco de Aragón I.G.P asada a baja temperatura en asado nocturno con patatas panadera .




Chuletillas de Ternasco de Aragón I.G.P al horno a baja temperatura con patatas.

Postres

Torrija de Brioche con helado, sopa de chocolate blanco a la naranja y pipeta de achicoria   

Brownie casero con chocolate caliente , helado y petazetas   

Helado de Turrón con nectar de Pedro Ximenez en tulipa de galleta   

Tarta de queso en base de galleta maria con crema de nueces y café y flambeado de caramelo    



Vino tinto y blanco 3404 de Bodegas Pirineos D.O Somontano , Agua , refrescos o cerveza (2 consumiciones por pax / 1 botella cada 2 pax) café o infusión