

Menú Pilar Gastroweek del 6 de Octubre al 15 de Octubre

Menú Degustación

Hummus con Aceite de Trufa de Sarrión y Pimentón de la Vera.

Ensalada de Bacalao y Trucha del Cinca y sus huevas con vinagreta de yogur.

Arroz de las Cinco Villas cremoso de tinta de calamar con Gambas, Sepia y ali-olí de oliva negra del Bajo Aragón.

Magret de Pato rustido con salsa agüidulce de chordón del Moncayo y melocotón de Calanda.

Postre

Torrija Casera con Helado de Canela y reducción de Garnacha de Cariñena.

Agua y Pan y vinos D.O. Campo de Borja.

**Este menú dispone de una opción de pescado como plato principal, consulte con nuestro equipo de sala.*

30 € (IVA incluido)

Menú elaborado para Mínimo 2 Pax

Este menú no se servirá el día 12 de Octubre (queda anulado este día en las bases del Certamen)

La Bodega de Chema - C/ Félix Latassa, 34 - 50006 Zaragoza - Tlf. 976 55 50 14
www.labodegadechema.es