

Participamos con una propuesta gastronómica

Nombre/ Dirección:

Hotel Pedro I de Aragón

Del Parque, 34. Huesca

Propuesta:

FIRMADO PICPUS

Descripción:

El menú que hemos preparado para la ocasión está basado en la novela negra cuyo autor es Georges Simenon, escrito en Château de Terre-Neuve Fontenay, La Comye (Vendée, FRANCE) en junio de 1941.

Basado el primer plato "Soupe à l'ignon gratinée, pero con productos de Aragón todos ellos.

ENTRANTE

* Crema de cebolla de Fuentes con huevo de corral (Poleñino, Huesca) trufado (Tuber Melanosporum del Sobrarbe)

Marinado con vino Chardonnay 234 de bodegas ENATE D.O. Somontano

PRINCIPAL

* Costillar de ternasco I.G.P. Aragón relleno de boletus, foie y manzana.

Marinado con vino Cabernet-Merlot 2012 de Bodegas ENATE D.O. Somontano

MOMENTO DULCE

* Tatín hojaldrado de Melocotón D.O.P. Calanda

Marinado con vino Gewürztraminer dulce de Bodegas ENATE.

Incluido agua mineral y café o infusión.

PRECIO por persona.....34,00€ IVA incluido.