

Nuestros amigos de La Bodega de Chema, a través de nuestro socio Javier Bolsa, nos hacen llegar su propuesta de menú para el Certamen Aragón con Gusto, que comienza el próximo 30 de Octubre.



APERITIVO

ACEITES ARAGONESAS AROMATIZADOS

ENTRANTES

ENSALADA TEMPLADA DE TRIGUEROS, PATATA ASADA Y PAPADA CRUJIENTE CON ESCAROLA Y VIGAGRETA DE GARNACHA

ARROZ SALTEADO CON LONGANIZA DE GRAUS Y SETAS DE TEMPORADA CON SALSA DE QUESO TRUFADO

PASTEL DE LA BODEGA CON MORCILLA Y PIQUILLOS EN SALSA DE MENBRILLO

PLATO PRINCIPAL

COSTILLAR DE TERNASCO I.G.P. RELLENO DE FRUTOS DE OTOÑO Y SALSA DE MORAS

POSTRE

TOCINILLO DE CIELO CON COULIS DE NARANJA

O

SORBETE DE MOJITO

Y CAFÉ

TODO REGADO CON

CORONA DE ARAGON CRIANZA Y BLANCO BODEGA PIRINEOS 2013

El precio de el menú será de 28 euros (IVA incluido). La Bodega de Chema está situada en la Calle Latassa, 34 de Zaragoza. Para hacer reserva, llamar al 976555014. Más información en www.labodegadechema.com.