

El Restaurante la Tertulia Taurina es un establecimiento de raíces taurinas, situado frente a la Plaza de Toros de La Misericordia de Zaragoza. Cuenta con una amplia terraza en verano y parking.

Su filosofía es Cocina de Mercado con Nueva Expresión. A su vez dispone de una amplia barra de tapero preparado al momento, una amplia bodega de vinos y licores (con especial atención a las Denominaciones de Origen aragonesas) y marisco vivo en su viviero.



Adjuntamos el menú degustación preparado especialmente para la velada de este jueves 11 de abril de 2013.



GRUPO
La Rioja Alta, S.A.
M E N Ú

RESTAURANTE LA TERTULIA TAURINA
11 de abril de 2013 / Zaragoza

*Pincho de resacas y longanizas con verduras o la plancha
sobre un arroz meloso estilo abanda / LAGAR DE CERVEJA 2011*

*Escudella de maridillo de fideu en crema de abricada
con jamón ibérico y crema de frans rojos / NINA ARDANZA 2004*

*Bacalao confitado o bajo temperatura con hongos de temporada,
trufa y salsina ibérica / TORRE DE OÑA 2004*

*Rabo de toro confitado al picón verdeado
con sus patatas cache / ÁSTER FINCA EL OTERO 2009*

Candores de chokolates con helado de vainilla / GRAN RESERVA 904 (2001)

PRECIO POR PERSONA: 20,95 € IVA INCLUIDO

El día 11 de Abril, a las 20:00 horas, Cena Maridada con vinos del Grupo La Rioja Alta SA dirigida por Ramón Alcázar, que servirá de presentación de la cacha 2004 del Gran Reserva 904 de la ciudad hostiga. Al finalizar la cena se servirá licor de Godicaz Villa Armentana y habrá degustación de la ginebra Gin Raffler

C/Ramón Pignatelli 122, Zaragoza
Tlf 976405555 / 976285380

INFORMACIÓN ÚTIL LA TERTULIA TAURINA

C/ Pignatelli 122 - 50004 Zaragoza

Información y reservas 976405555

info@latertuliataurina.com

restaurantelatertuliataurina@gmail.com

www.latertuliataurina.com