



XXVII CERTAMEN
RESTAURANTES ZARAGOZA

DEL 12 DE FEBRERO AL 15 DE MARZO



APERITIVOS

Katsusando de Ternasco.

Picaña Curada con Queso Río Vero de Radiquero.

Menú

Ensalada de Escarola con Verduras Escabechadas y
Trucha de Pirineo Marinada.

Risotto de Pato y Foie de Santa Eulalia.

Guiso de Borrajas y Verdinas con Carabinero y Aceite Sierra
del Moncayo (DOP)

Costillar de Ternasco (IGP) relleno de Manitas de Cerdo de Teruel,
guisadas sobre Patata Morada y Salsa de Vino.

POSTRE

Pastel de Limón y Azafrán C ´ ALIAL y Frutas Escarchadas de Aragón con
Chocolate de Atienza.

BEBIDA

Agua Mineral o Cerveza AMBAR o Refresco o
Vino Tinto Peñazuela (D.O Campo de Borja)
Café e Infusiones

60 €

IVA INCLUIDO

TERRAZA · COCKTAIL & FOOD · RESTAURANTE

EL FORO