



HOTEL
VIÑAS DE LÁRREDE
**** FAMILIA DEL RINCÓN • RIBERA

Chef Toni Polca

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan con tomate	25,00 €
Crema de puerros, pimientos asados y ventresca de bonito a la parilla	12,50 €
Espárragos salteados con espuma de queso, yema confitada y vinagreta de jamón y almendra	13,50 €
Raviolis crujientes de longaniza de Biescas con mayonesa trufada	12,50 €
Ensalada templada de gambones en tempura, vinagreta de mango y emulsión de coco-curry	14,50 €
Lechecillas de cordero sobre salteado de verduras al sésamo	14,50 €
Tartar de trucha del Cinca con gazpacho de manzana y pepino	14,00 €

PRINCIPALES

Lomo de ciervo marinado a la parrilla, estofado de setas y polenta crujiente	27,50 €
Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas rotas al romero	23,50 €
Rabo de toro con boletus glaseado con boniato asado	22,50 €
Solomillo de vaca a la parrilla, timbal de patata y crema de piquillos	29,50 €
Lomo de esturión teriyaki, emulsión de yogurt y lima y vinagreta de edamame	22,50 €
Chipirones a la parrilla sobre arroz negro y all i oli de ajos tiernos	22,50 €

POSTRES

Milhojas de praliné de chocolate con pastelera de cítricos	7,00 €
Tarta de quesos con infusión de frutos rojos	6,50 €
Arroz con leche "Viñas de Larrede"	7,00 €
Mascarpone esponjoso, espuma de café y teja de cacao	7,00 €
Tocino de cielo de maracuyá, crumble a la canela y espuma de yogurt	6,50 €
Helados artesanos	6,50 €
Surtido de Quesos	9,00 €



ENTRANTES

Crema de puerros, pimientos asados y ventresca de bonito a la parrilla	4
Espárragos salteados con espuma de queso, yema confitada y vinagreta de jamón y almendra	3-7-8-12
Raviolis crujientes de longaniza de Biescas con mayonesa trufada	1-3-7
Ensalada templada de gambones en tempura, vinagreta de mango y emulsión de coco-curry	1-4-2-6-11-12
Lechecillas de cordero sobre salteado de verduras al sésamo	1-6-12
Tartar de trucha del Cinca con gazpacho de manzana y pepino	4-6-7-11-12

PRINCIPALES

Lomo de ciervo marinado a la parrilla, estofado de setas y polenta crujiente	1-6-7-9-12
Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas rotas al romero	12
Rabo de toro con boletus glaseado con boniato asado	7-9-12
Solomillo de vaca a la parrilla, timbal de patata y crema de piquillos	9-12
Lomo de esturión teriyaki, emulsión de yogurt y lima y vinagreta de edamame	1-4-6-7-11
Chipirones a la parrilla sobre arroz negro y all i oli de ajos tiernos	4-7-9-12

POSTRES

Milhojas de praliné de chocolate con pastelera de cítricos	1-3-7
Tarta de quesos con infusión de frutos rojos	1-3-7
Arroz con leche "Viñas de Larrede"	1-7
Mascarpone esponjoso, espuma de café y teja de cacao	1-3-7-8
Tocino de cielo de maracuyá, crumble a la canela y espuma de yogurt	1-3-7
Helados artesanos	



HOTEL
VIÑAS DE LÁRREDE
**** FAMILIA DEL RINCÓN • RIBERA

Chef Toni Polca



Menú infantil

Macarrones con tomate
Fingers de pollo con patatas
Helado

Precio por niño (hasta 11 años) 19,00 €

*Consulte en recepción el uso de piscina y Spa
para clientes mayores de 16 años de nuestro restaurante*



Agua sostenible AguaViva Viñas de Lárrede 3,50 €

VINO TINTO / RED WINE

D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO:

Roble Cabernet Sauvignon Merlot	16,00 €
Crianza Cabernet Sauvignon	20,00 €
La Miranda de Secastilla	25,00 €
Gran Vos Reserva	31,00 €
Secastilla	39,00 €
Blecua	94,00 €

ENATE:

Merlot Merlot	34,50 €
UNO Cabernet Sauvignon	202,00 €

LAUS:

Laus Reserva	22,50 €
--------------	---------

D.O. RIOJA

Cune crianza	23,00 €
Beronia edición limitada	21,00 €
Beronia Reserva	26,50 €
Viña Ardanza reserva	39,50 €
Remelluri Reserva	38,50 €
Ramón Bilbao Edición Limitada	25,50 €
904 Gran Reserva	94,00 €
Marqués de Riscal XR reserva	36,50 €
Marqués de Riscal Barón de Chirel	112,00 €
Viña Real Gran Reserva	46,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso	24,50 €
Protos crianza	29,50 €
Emilio Moro	35,00 €
Pago de Carraovejas crianza	59,50 €
Dominio Faustino	34,00 €
Mauro	48,00 €



OTRAS DENOMINACIONES

Atteca Garnacha (Calatayud)	28,00 €
Finca Moncloa(Tierra de Cádiz)	28,50 €
Garnacha Centenaria 2020 (Coto de Hayas)	26,50 €

VINO BLANCO / WHITE WINE

D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO:

Macabeo Chardonnay	16,00 €
Chardonnay colección	19,50 €
Gewurztraminer Pago el Enebro	25,50 €
Miranda de Secastilla Garnacha	25,50 €

BODEGAS BAL MINUTA:

Vino de las Nieves Chardonnay	31,50 €
-------------------------------	---------

ENATE:

Enate Chardonnay 234	24,50 €
Enate Gewürztraminer	25,00 €
Enate fermentado en barrica	48,00 €
UNO Chardonnay	390,00 €

D.O. VALDEORRAS

O Luar Do Sil Godello	26,00 €
-----------------------	---------

D.O. MONTERREI

O con Da Moura Godello	45,00 €
------------------------	---------

D.O. RUEDA

Marqués del Riscal Finca Montico (Verdejo) 100% Orgánico	26,50 €
Beronia Verdejo	21,00 €
Pariente Verdejo	22,50 €

ALBARIÑO

Albariño Pazos de Lusco	24,50 €
Mar de Frades	29,50 €



VINO ROSADO

D.O. Somontano Viñas del Vero Pinot noire rosado	22,50 €
D.O. Somontano Enate rosado 2020	21,50 €

VINO ESPUMOSO ARGONES

D.O. Somontano Lucrecia Lalanne Brut Nature	25,50 €
---	---------

CAVA

Vilarnau Brut Nature Reserva	22,00 €
Vilarnau Brut Nature Gran Reserva Vintage	27,00 €
Vilarnau Rosé	26,50 €
Gramona Cuvé	36,00 €
Juve & Camps Reserva de Familia	34,00 €

CHAMPAGNE

Dom Perignon Vintage	245,00 €
Deutz Brut Classic	66,00 €
Deutz Rosé	79,50 €
Mumm Grand Cordón Rouge	61,00 €
Mumm Rosé	79,00 €
Laurent-Perrier La Cuvée brut	74,50 €
Laurent-Perrier Rosé	102,00 €
Laurent-Perrier Blanc de Blancs	131,00 €

VINO DE JEREZ

Tío Pepe Fino muy seco / copa	6,00 €
Néctar Pedro Ximenez dulce / copa	6,00 €
Noé Pedro Ximenez envejecido 30 años/copa	13,00 €