



RESTAURANTE VIÑAS DE LÁRREDE

Chef Toni Polca

ENTRANTES

Tartar de trucha del Cinca, manzana en texturas, hinojo y cuajada de oveja	14,50 €
Burrata, tomate rosa de Barbastro, crema de aguacate al picual, migas de pan con tomate deshidratado	14,00 €
Ensalada de bacalao y espinacas baby, gel de aceitunas negras del bajo Aragón vinagreta de naranja y almendras	14,00 €
Carpaccio de potro pirenaico, virutas de parmesano, emulsión de estragón rúcula y alcaparrones	14,50 €
Morcilla en pasta filo, huevo a 62º y romesco de pimientos y avellanas	13,50 €
Pulpo a la parrilla, panceta, vinagreta de morrones y gel de piparras	19,50 €
Gamba en tempura con panko y salsa de coco-curry	15,00 €
Ensalada templada de codornices en escabeche con vinagreta de piquillos y habas	13,50 €
Foie mi-cuit de pato, higos confitados y tostas de pan de frutas	17,00 €

PRINCIPALES

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto, miel de Orós y tabulé de frutos secos.....	21,00 €
Magret de pato glaseado, chutney de mango y ensalada de quinoa.....	18,00 €
Solomillo de vaca a la parrilla, portobellos confitados y polenta crujiente con queso de Gabás	27,00 €
Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas al romero	19,50 €
Tronco de rape, arroz meloso de tomate asado y pesto de guisantes con albahaca	26,00 €
Presa de cerdo ibérico al carbón con yuca frita y chimichurri	24,00 €
Pichón en dos cocciones sobre juliana de judías verdes con boletus, remolacha balsámica y espuma de patata ahumada	26,50 €
Lingote de rabo, apio nabo cremoso y coulis de tempranillo	19,00 €



RESTAURANTE VIÑAS DE LÁRREDE

Chef Toni Polca

ENTRANTES

Tartar de trucha del Cinca, manzana en texturas, hinojo y cuajada de oveja..	4-6-7-11
Burrata, tomate rosa de Barbastro, crema de aguacate al picual, migas de pan con tomate deshidratado	1-3-12
Ensalada de bacalao y espinacas baby, gel de aceitunas negras del bajo Aragón vinagreta de naranja y almendras	4-8-12
Carpaccio de potro pirenaico, virutas de parmesano, emulsión de estragón rúcula y alcaparrones	7
Morcilla en pasta filo, huevo a 62º y romesco de pimientos y avellanas	1-3-7-8
Pulpo a la parrilla, panceta, vinagreta de morrones y gel de piparras	4-12
Gamba en tempura con panko y salsa de coco-curry	1-2-11
Ensalada templada de codornices en escabeche con vinagreta de piquillos y habas	12
Foie mi-cuit de pato, higos confitados y tostas de pan de frutas	1-8

PRINCIPALES

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto, miel de Orós y tabulé de frutos secos.....	1-8-9-12
Magret de pato glaseado, chutney de mango y ensalada de quinoa.....	6-8-11
Solomillo de vaca a la parrilla, portobellos confitados y polenta crujiente con queso de Gabás	7-9-12
Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas al romero	
Tronco de rape, arroz meloso de tomate asado y pesto de guisantes con albahaca	7-9-12
Presa de cerdo ibérico al carbón con yuca frita y chimichurri	
Pichón en dos cocciones sobre juliana de judías verdes con boletus, remolacha balsámica y espuma de patata ahumada	7-9-12
Lingote de rabo, apio nabo cremoso y coulís de tempranillo	1-3-7-9-12



RESTAURANTE VIÑAS DE LARREDE

Chef Toni Polca

POSTRES

Lemon curd con sopa fría de frambuesa, crumble y bastones de merengue	6,50 €
Hojaldre de fruta de temporada aromatizada con espuma de yogurt y lima	6,50 €
Panna cotta de vainilla, tartar de melocotón y almendras garrapiñadas	6,50 €
Tarta de queso con infusión de frutos rojos	6,50 €
Esponjoso de chocolate con espuma de cereza	6,50 €
Arroz con leche "Viñas de Larrede"	6,50 €
Torrija caramelizada con crema pastelera de fruta de pasión	6,50 €
Tarrina de helado artesano "Elarte" chocolate, vainilla, mandarina	6,50 €

POSTRES

Lemon curd con sopa fría de frambuesa, crumble y bastones de merengue	1-3-7
Hojaldre de fruta de temporada aromatizada con espuma de yogurt y lima	1-3-7
Panna cotta de vainilla, tartar de melocotón y almendras garrapiñadas	1-8
Tarta de queso con infusión de frutos rojos	1-3-7
Esponjoso de chocolate con espuma de cereza	1-3-7
Arroz con leche "Viñas de Larrede"	7
Torrija caramelizada con crema pastelera de fruta de pasión	1-3-7
Tarrina de helado artesano "Elarte" chocolate, vainilla, mandarina	7



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



RESTAURANTE VIÑAS DE LÁRREDE

Carta de Vinos

VINO TINTO / RED WINE

D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO:

Roble Cabernet Sauvignon Merlot 2017.....	12,50 €
Crianza Cabernet Sauvignon 2016.....	15,50 €
La Miranda de Secastilla 2014	20,50 €
Colección Pago Los Sasos Cabernet Sauvignon 2016	21,00 €
Gran Vos Reserva 2013	26,00 €
Pago de la Canteras Syrah 2017	30,00 €
Secastilla 2013	36,00 €
Blecua 2011	82,00 €

ENATE:

Syrah-Shiraz 2015	30,00 €
UNO Cavernet Sauvignon-Syrah 2009	170,00 €

D.O. RIOJA

Cune crianza 2015	16,00 €
Beronia edición limitada 2015	17,00 €
Campillo crianza 2015	21,00 €
Viña Alberdi crianza 2013	22,50 €
Marqués de Murrieta reserva 2014	29,00 €
Viña Ardanza reserva 2009	32,00 €
904 Gran Reserva 2007	54,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso 2017	21,50 €
Emilio Moro 2016	30,50 €
Pago de los Capellanes crianza 2016	33,00 €
Pago de Carraovejas crianza 2015	45,00 €

OTRAS DENOMINACIONES

Atteca Garnacha 2015 (Calatayud)	23,00 €
Finca Moncloa 2014 (Tierra de Cádiz)	24,00 €
Garnacha Centenaria 2017 (Coto de Hayas)	23,00 €

VINO ROSADO

D.O. Somontano Viñas del Vero Pinot noire rosado 2018	15,50 €
D.O. Somontano Enate rosado 2018	17,00 €

VINO ESPUMOSO ARAGONÉS

D.O. Somontano Lucrecia Lalanne Brut Nature	22,00 €
---	---------



RESTAURANTE VIÑAS DE LÁRREDE

Carta de Vinos

VINO BLANCO / WHITE WINE

D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO:

Macabeo Chardonnay 2018	12,50 €
Chardonnay colección 2018	15,50 €
Riesling Pago de los Olivos 2019	20,50 €
Gewurztraminer Pago el Enebro 2018	21,50 €
Miranda de Secastilla Garnacha 2017	21,50 €

BODEGAS BAL MINUTA:

Vino de las Nieves Chardonnay 2018	27,00 €
--	---------

ENATE:

Enate Chardonnay 234 2018	19,00 €
UNO Chardonnay 2012	220,00 €

D.O. RUEDA

Beronia Verdejo 2018	16,00 €
----------------------------	---------

ALBARIÑO

Albariño Pazos de Lusco 2017	20,50 €
------------------------------------	---------

CAVA

Vilarnau Brut Nature Reserva 2015	18,00 €
Vilarnau Brut Nature Gran Reserva Vintage 2012	22,00 €
Vilarnau Rosé 2015.	21,00 €

CHAMPAGNE

Dom Perignon Vintage 2004	190,00 €
Besserat Brut Grand Cru, Blanc de Blancs	94,00 €
Besserat Brut Nature, Brut Le Rosse	53,00 €
Deutz Brut Classic	53,00 €
G.H.Mumm Le Rosé	53,00 €
G.H.Mumm Cordon Rouge Brut 46	49,00 €

VINO DE JEREZ

Tío Pepe Fino muy seco / copa	3,00 €
Néctar Pedro Ximenez dulce / copa	3,50 €
Noé Pedro Ximenez envejecido 30 años/copa	11,00 €