



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

Chef Toni Polca

ENTRANTES

Tabla de Jamón Ibérico

Vieiras, bisaltos salteados y praliné de cacahuete

Foie mi-cuit, gel de higos y tostas de pan de frutos secos

Morcilla en pasta filo, huevo a 62° y romesco de pimientos y avellanas

Raviolis crujientes de longaniza de Biescas con mayonesa trufada

Ensalada templada de gambones en tempura, vinagreta de mango y emulsión de coco-curry

Tartar de trucha del Cinca con gazpacho de manzana y pepino

PRINCIPALES

Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas rotas al romero

Magret de pato laqueado, salteado de verduras al sésamo y chutney de mango

Pulpo a la parrilla, mojo rojo de papas arrugadas y chimichurri

Solomillo de vaca a la parrilla, timbal de patata y crema de piquillos

Lomo de esturión teriyaki, emulsión de yogurt y lima y vinagreta de edamame

Bacalao confitado a 52°, caldo de tomate asado y emulsión de guisantes

Arroz al horno de setas silvestres y garbanzos con all i oli de ajonegro

POSTRES

Tarta templada de chocolate, estofado de fresas y espuma de yogurt

Tarta de quesos con infusión de frutos rojos

Arroz con leche "Viñas de Larrede"

Mascarpone esponjoso, espuma de café y teja de cacao

Panacota de vainilla, tartar de fruta a la hierbabuena y teja de almendras

Helados artesanos

Surtido de Quesos



ENTRANTES

Vieiras, bisaltos salteados y praliné de cacahuete	5-6-7-8-12-13
Foie mi-cuit, gel de higos y tostas de pan de frutos secos	1-8
Morcilla en pasta filo, huevo a 62° y romesco de pimientos y avellanas	1-3-7-8
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	1-2-4-6-11-12
Tartar de trucha del Cinca con gazpacho de manzana y pepino	1-4-6-7-11-12

PRINCIPALES

Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas rotas al romero	12
Magret de pato laqueado, salteado de verduras al sésamo y chutney de	1-6-8-9-11-12
Pulpo a la parrilla, mojo rojo de papas arrugadas y chimichurri	4-12
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
Bacalao confitado a 52°, caldo de tomate asado y emulsión de guisantes	4-12
Arroz al horno de setas silvestres y garbanzos con all i oli de ajonegro	1-6-7-9-11

POSTRES

Tarta templada de chocolate, estofado de fresas y espuma de yogurt	3-7
Tarta de quesos con infusión de frutos rojos	1-3-7
Arroz con leche "Viñas de Larrede"	7
Mascarpone esponjoso, espuma de café y teja de cacao	1-3-7-8
Panacota de vainilla, tartar de fruta a la hierbabuena y teja de almendras	3-7-8
Helados artesanos	7
Surtido de Quesos	7



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 €

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