



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

*Chef Toni Polca*

## **ENTRANTES**

Tabla de Jamón Ibérico

Tataki de bonito del norte, salsa yogurt y lima y edamames con wakame

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

Gambones en tempura y panko con emulsión de coco-curry

Ensalada templada de vieiras, vinagreta de cítricos y almendra tostadas

Tomate rosa de Barbastro, olivada, cebolla encurtida y sopa fría de albahaca

Tartar de trucha del Cinca con gazpacho de manzana y pepino

## **PRINCIPALES**

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

Costilla de ternera pirenaica laqueada, polenta crujiente y cogollos con tomate Cherry confitados

Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas rotas al romero

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

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

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

Lomo de rape sobre crema de marmitako con vinagreta de piparras y pochas

Carrillera de atún rojo de Almadraba, Chirivía asada y pac choi al cacahuete

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

|  |               |
|--|---------------|
| Tataki de bonito del norte, salsa yogurt y lima y edamames con wakame        | 1-4-6-7-11-12 |
| 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         |
| Gambones en tempura y panko con emulsión de coco-curry                       | 1-2-6-11      |
| Ensalada templada de vieiras, vinagreta de cítricos y almendra tostadas      | 8-12-13       |
| Tomate rosa de Barbastro, olivada, cebolla encurtida y sopa fría de albahaca | 12            |
| Tartar de trucha del Cinca con gazpacho de manzana y pepino                  | 1-4-6-7-11-12 |

## PRINCIPALES

|   |               |
|---|---------------|
| Magret de pato teriyaki, salteado de verduras al sésamo y chutney de mango                        | 1-6-8-9-11-12 |
| Costilla de ternera pirenaica laqueada, polenta crujiente y cogollos con tomate Cherry confitados | 1-6-9-10-12   |
| Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas rotas al romero                               | 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          |
| Bacalao confitado a 52°, caldo de tomate asado y emulsión de guisantes                            | 4-12          |
| Lomo de rape sobre crema de marmitako con vinagreta de piparras y pochas                          | 4-12          |
| Carrillera de atún rojo de Almadraba, Chirivía asada y pac choi al cacahuete                      | 1-4-5-6-8-12  |
| 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*