



Menú de Gala Fin de Año 2021

Pan de cerveza

*Medallón de foie y trufa con reducción de Pedro Ximénez
y pera confitada*

*Ensalada Templada de Bogavante y vieiras,
con vinagreta de Txangurro*

Pan de aceite

*Rodaballo a la parrilla, risotto de plancton
y alga Nori y crocante de chipirón*

Sorbete de mandarina

Carré de lechal asado y tarrina de patata al aroma de romero

*Semifrío de piel de limón, nubes de frambuesa,
frutas escarchadas y quenelle de mango*

Nuestros tradicionales dulces navideños

Café o Infusión

Bodega:

Agua Mineral

Vino Blanco: Viñas del Vero Gewürztraminer D.O. Somontano

Vino Tinto: Baltasar Gracián Viñas Viejas Tinto D.O. Calatayud

Cava: Reyes de Aragón Brut Reserva

Para reservas e información:

Teléfono: 976 87 07 00
976 87 07 01

E.mail:
hotel@monasteriopiedra.com

Barra libre hasta las 03:00 a.m.