

## BODEGA CORONA DE ARAGÓN (D.O.P. CARIÑENA)

### APERITIVO:

*Vermouth Blanco y Tinto*

### VINOS:

*Blanco Macabeo- Chardonnay 2016*

*Garnacha Blanca 2016*

*Corona de Aragón Rosado*

*Corona de Aragón Tinto Garnacha 2016*

*Tinto Crianza 2016 Corona de Aragón*

*Reserva 2012 Corona de Aragón*

*Old Vine Garnacha 2013 Corona de Aragón*

*Moscatel Corona de Aragón*

*Garnaccio*

*Special Selección Garnacha*

# X CAMPEONATO OFICIAL DE ARAGÓN de MAÎTRES

2017

PATROCINADOR EN EL CAMPEONATO  
DE MAÎTRES DE ARAGÓN 2017

DIRECTOR DE SALA: MIGUEL ARLÉS  
CHEF: FERNANDO MALLENCO



## ENTRANTES

- *Jamón de Teruel cortado a mano*
- *Chiretas de Huesca*
- *Surtido de quesos aragoneses de leche cruda o Semicurado de oveja Sierra de Albarracín o Cremoso de cabra de Radiquero o Flor de Tauste de Vaca*
- *Brick de longaniza y mosto de Garnacha*
- *Cebollas de Gallur glaseadas y aromatizadas con Garnacha blanca*

## LOS PRIMEROS PLATOS

- *Sopa de tomate rosa de Barbastro con queso fresco de Saravillo y albahaca*
- *Arroz meloso trufado con alcachofas, boletus y sesitos de cordero en tempura\**
- *Arroz de borrajas y almejas\**
- *Rancho de conejo, caracoles y usones*
- *Borrajas y pulpo sobre parmentier de azafrán y cresta de queso de Benabarre*
- *Boliches de Embún con callos de cordero y chistorra de Graus*
- *Sopa de cebolla de Fuentes con su costra aromatizada con pajarilla de Cosuenda*
- *Ensalada de crudites de la huerta aragonesa aliñada con aceite de Empeltre y vinagre de Garnacha*
- *Coca de pan de Arbequina con trucha ahumada y caviar de esturión del Pirineo*

\* Todos los arroces son elaborados con arroz bomba de Ejea de los Caballeros.

## LOS PESCADOS

- *Esturión de El Grado sobre parmentier de borraja y caviar de melocotón de Calanda*
- *Trucha del Cinca con garbanzos de Lierta y salsa de azafrán*
- *Bacalao confitado con sus callos*
- *Pencas rellenas de brandada de bacalao sobre crema de piquillos y crujiente de jamón de Teruel*

## LAS CARNES

- *Chuleta de latón de La Fueva a la parrilla de leña con boletus y patatas shouffle*
- *Jarretes de cordero a la pastora actualizados*
- *Pierna de cordero asada a baja temperatura y deshuesada en salsa de su jugo con menestra de setas*
- *Mejillas de ternasco de Aragón I.G.P. con salsa de uva Cariñena*
- *Hojaldre de perdiz y su propio paté*
- *Huevos al salmorejo*
- *Pollo de corral monegrino al chilindrón*

## LOS POSTRES

- *Crespillos de borraja rellenos de arroz con leche*
- *Torrija con helado de aceite de empeltre y azafrán*
- *Sopa de melocotón en vino con gelatina de moscatel Anayón y crema de queso de Radiquero*
- *Garnachicos de Fuendejalón*
- *Helado de queso de vaca sobre sopa de frutos rojos*