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



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 cobre 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 chilimdrón

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 cobre sopa de frutos rojos