

Menú 1

TODO INCLUIDO

-Aperitivo de bienvenida-

- Cucharadita de Ajada de Patata y Pulpo A Feira.
- Huevo de Codorniz a caballo de Sobrasada.
- Brocheta de Verduras en Tempura.
- Tartar de Rape y Aguacate.
- Laminas de Solomillo de Cebón Marinadas con.
- Vinagre balsámico de Pedro Ximénez.
- Agua, vino, cerveza y refrescos.

-Menú-

- Milhojas de Manzana con Foie de las Landas, Salsa de Frambuesas, Ensaladita y Langostinos.
- Crema de Almejas y Berberechos con su Brocheta .
- Chuleta de Ternera de Ávila con Salsa de Oporto.

-Postre-

- Semifrío de Mojito con tulipa de Helado de Menta fresca.

-Bodega-

- Agua Mineral Natural
- Vino Blanco Viñas del Vero Joven (D.O. Somontano)
- Vino Tinto Viñas del Vero Joven (D.O. Somontano)
- Cava Brut Codorniu Blanc de Blancs
- Café, Licores y Destilados

Precio

117€ / Persona

I.V.A Incluido

»»» Incluye 2 horas de barra libre y Dj «««

Restaurante El Foro

C/Eduardo Ibarra, 4 | 5.009 Zaragoza

Tel. 976 569 611 | elforo@elforo98.com | www.elforo.com

Menú 2

TODO INCLUIDO

-Aperitivo de bienvenida-

- Cucharadita de Ajada de Patata y Pulpo A Feira.
- Huevo de Codorniz a caballo de Sobrasada.
- Brocheta de Verduras en Tempura.
- Tartar de Rape y Aguacate.
- Laminas de Solomillo de Cebón Marinadas con.
- Vinagre balsámico de Pedro Ximénez.
- Agua, vino, cerveza y refrescos.

-Menú-

- Pastel de Cabracho sobre Champiñones a la Mostaza, con Langostinos y Ensalada de Ajada César.
- Merluza Asada al Vino Blanco sobre zócalo de salsa de Gamba y crujiente de Perejil.
- Paletilla de Ternasco de Aragón asada a dos temperaturas con Patatas a la Pobre.

-Postre-

- Tarta de yema con Helado de Limón.

-Bodega-

- Agua Mineral Natural
- Vino Blanco Viñas del Vero Joven (D.O. Somontano)
- Vino Tinto Viñas del Vero Joven (D.O. Somontano)
- Cava Brut Codorniu Blanc de Blancs
- Café, Licores y Destilados

Precio

119€ / Persona

I.V.A Incluido

»»» Incluye 2 horas de barra libre y Dj «««