Gastronomía de Semana Santa

MENÚ TRASIEGO

Conjunto de San Julián y Sta. Lucía - Avda. de la Merced, 64 - 974 31 27 00

Ensalada de queso burrata,
tomate confitado y sardina ahumada

Huevo a baja temperatura con patata
y guiso de setas

Bacalao con sus callos al pil pil

Lomo de vaca a la brasa

Nuestra versión del petit suite

Torrija, nata, toffe, nueces

Bebida no incluida. PVP 30€

barbastro
COORDINADORA DE COFRADÍAS DE SEMANA SANTA

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

RUTA DEL VINO
SOMONTANO

SEMANA SANTA
BARBASTRO
Fiesta de Interés Turístico Nacional

Gastronomía de Semana Santa

MENÚ LA POSADA DE LA LOLA

C/ de la Fuente, 14 (Buera) - 974 31 84 37

PRIMEROS

Crema de calabaza con queso de Radiquero

Longaniza de Graus rellena de trompetilla negra y cebolla caramelizada

Pimientos rellenos de tortilla de patata

Tomate, esquerola y granada

SEGUNDOS

Fricando con salsa de setas y almendras

Ternasco de Aragón

Bacalao

POSTRES

Tarta de manzana casera

Mouse de limón

Postres caseros

Bebida no incluida. PVP 27€

barbastro COORDINADORA DE COFRADÍAS DE SEMANA SANTA

consejo regulador de la denominación de origen SOMONTANO

RUTA DEL VINO SOMONTANO

SEMANA SANTA BARBASTRO Fiesta de Interés Turístico Nacional

Gastronomía de Semana Santa

MENÚ EL LAGAR DEL VERO

C/ Mayor, 6 (Huerta de Vero) - 974 30 00 59

PRIMEROS

Cazuelita del cocido del día
Canelones de setas con salsa de foie de pato y manzana
Patata rellena de longaniza
Ensalada de queso, nueces y langostinos
Espárragos verdes a la plancha con ventresca de atún

SEGUNDOS

Brasa (chuletillas de cordero, entrecot o longaniza)
Carpaccio de manitas de cerdo con setas y trufa
Tartar de salmón con tostadas y guacamole
Cibet de jabalí con chocolate y castañas
Magret de pato con salsa de vinagre

POSTRES

Flan de huevo con caramelo de jengibre
Pastel de requesón y pistachos
Copa de arroz con leche
Tiramisú con granizado de café
Yogurt natural con fresas
Sorbete de mandarina
Buñuelos de naranja
Natillas

Bodega incluida. PVP 25€

barbastro COORDINADORA DE COFRADÍAS DE SEMANA SANTA

consejo regulador de la denominación de origen SOMONTANO

RUTA DEL VINO SOMONTANO

SEMANA SANTA BARBASTRO Fiesta de Interés Turístico Nacional

Gastronomía de Semana Santa

MENÚ RESTAURANTE FLOR

C/ Goya, 3 - 974 31 10 56

PRIMEROS

Garganelis, estofado de ternasco con setas y guisantes
Verduras al vapor gratinadas con muselina de siso y cous cous de coliflor
Pochas frescas en guiso de calamar (plato de cuchara)
Ensalada de escarola y endibias con conejo escabechado y manzana verde
Cardo de la huerta, salsa de almendras y chireta

SEGUNDOS

Hamburguesa de ternera, patata rota y ají amarillo
Bacalao asado, espinacas, salsa de queso y uvas pasas
Carrilleras de porcino al vino tinto con calabaza
Ternera melosa en bola de berza
Confit de pato, remolacha y frutos rojos

POSTRES

Compota de manzana y jengibre con crema de queso de Radiquero
Crem Brulee de maracuyá
Yogur de Fonz, nueces y miel
Cremoso de chocolate y naranja con tierra de cacao
Sorbete

Aperitivo, vino del Somontano y agua. PVP 23,95€

MENÚ INFANTIL

Plato combinado (pasta, pechugas, patatas fritas y agua)

PVP 13,50€

barbastro COORDINADORA DE COFRADÍAS DE SEMANA SANTA

consejo regulador de la denominación de origen SOMONTANO

RUTA DEL VINO SOMONTANO

SEMANA SANTA BARBASTRO Fiesta de Interés Turístico Nacional

Gastronomía de Semana Santa

MENÚ EL NUEVE

Plaza Universidad, 1 - 974 30 84 59 - 680 700 232

ENTRANTES

Ensalada de bacalao confitado, requesón, naranja y aliño de cítricos y albahaca

Canelones mar y montaña de merluza, sepia y panceta curada

SEGUNDOS

Solomillo de cerdo ibérico de bellota, chutney de piña y canela

Lomo de salmón hojaldrado con bechamel y cebolla caramelizada

POSTRES

Cremoso de limón con crujiente de chocolate
Torrijas de Semana Santa glaseadas con tofe

BODEGA

Pirineos roble o Viñas del Vero Joven
Alquézar rosado o Laus rosado
Viñas del Vero blanco o Glárima blanco

PVP 23,50 €

barbastro COORDINADORA DE COFRADÍAS DE SEMANA SANTA

consejo regulador de la denominación de origen SOMONTANO

RUTA DEL VINO SOMONTANO

SEMANA SANTA BARBASTRO Fiesta de Interés Turístico Nacional

Gastronomía de Semana Santa

MENÚ EL PATIO

Avda. Pirineos, 7 - 974 60 00 03

PRIMEROS

Ensalada de alcachofas confitadas y mjillones al azafrán
Pastel de setas de cultivo con su crema y virutas de foie
Sopa de ajo con huevo y bacalao
Pochas frescas con verduras
Arroz meloso de frutos del mar (tratado como paella)
Canelones de asado con bechamel trufada

SEGUNDOS

Esponjoso de bacalao, chipirones en su tinta y salsa vizcaína
Merluza con pisto y salsa de guindilla dulce
Mar y montaña de calamar, salchichas y mejillones
Hojaldre de magret de pato
Presa de recebo con salsa de mostaza
Nuestro plato de caza del día

Platos especiales de fin de semana y festivos con suplemento:

Entrecot a la parrilla con patata asada (+ 2,00 €)
Paletilla de ternasco confitada y rustida con jugo de su asado (+ 3,50 €)

POSTRES

Piña marinada, helado de mojito y espuma de coco
Torrija, crema de naranja y helado de canela y café
Copa de chocolate blanco con espuma de frambuesa
Nuestra tarta de queso con mermelada de tomate
Crema de chocolate negro con helado de vainilla
Cremoso de yogur con nueces y miel

PVP 19,50€

barbastro COORDINADORA DE COFRADÍAS DE SEMANA SANTA

consejo regulador de la denominación de origen SOMONTANO

RUTA DEL VINO SOMONTANO

SEMANA SANTA BARBASTRO Fiesta de Interés Turístico Nacional

Gastronomía de Semana Santa

MENÚ HOTEL SAN RAMÓN DEL SOMONTANO

C/ Academia Cerbuna, 2 - 974 31 28 25

APERITIVO

Selección de aceites del Somontano

COMENZAMOS

Garbanzos de Lierta estofados con verduritas y vieira

SEGUIMOS

Taco de bacalao fresco Skrey con chilindrón

o

Magret de pato asado con salsa de frutos rojos

COCINA DULCE

Torrija de brioche con helado de pimienta y cardamomo

Bodega incluida. PVP 29,60 €

Consulte nuestra selección de vinos a elegir.

Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.
Si tiene alguna intolerancia o alergia por favor, consulte a nuestro personal de sala.

Servicio de comidas: jueves a domingo de 13'30 h. a 15'30 h.
Servicio de cenas: miércoles a domingo de 21´00 h. a 23'00 h.

barbastro COORDINADORA DE COFRADÍAS DE SEMANA SANTA

consejo regulador de la denominación de origen SOMONTANO

RUTA DEL VINO SOMONTANO

SEMANA SANTA BARBASTRO Fiesta de Interés Turístico Nacional

Gastronomía de Semana Santa

MENÚ CAFÉ-BAR PIRINEOS

C/ General Ricardos, 13 - 974 31 00 00

Aperitivo: buñuelo de bacalao

Ensalada de salmón con vinagreta de verduras

Arroz de gambas con curry rojo

Merluza en salsa verde

Ternasco al horno

Torrija con helado

PVP 26€

barbastro COORDINADORA DE COFRADÍAS DE SEMANA SANTA

consejo regulador de la denominación de origen SOMONTANO

RUTA DEL VINO SOMONTANO

SEMANA SANTA BARBASTRO Fiesta de Interés Turístico Nacional