**VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CABRITO Y LA HUERTA 2017**

**9 de Junio al 2 de Julio**

*Aperitivo*

*Lienzo de variedades de Tomates en texturas.*

*Entrantes a Degustar*

*Ceviche de Bonito con leche de tigre, aguacates y tortilla casera de maíz.*

*Parrillada de verduras frescas con nuestra picada..*

***Principal a elegir entre***

*Lingote de Cabrito confitado a baja temperatura con fritada aragonesa y emulsión de olivas negras.*

*O*

*Rodaballo fresco a la plancha con orio de alcachofas y gambas.*

*O*

*Magret de Pato rustido a la plancha en su punto de cocción y salteado de patatas con hierbas aromáticas.*

***Postre a Elegir:***

*Pannacotta con salsa de mango*

*Sopa fría de sandía con daditos de fruta de temporada y gelées.*

***Bodega:***

*Care Chardonnay blanco.*

*Care Roble Tinto.*

*Selección de Aguas, pan.*

***Precio: 38 Euros*** *(IVA incluido)*

***Suplemento de 2€ por cambio de plato principal por Nuestro Cabrito Asado al Horno al estilo Tradicional.***

***Este menú se servirá mínimo para dos personas.***

**\*ESTE MENÚ SE ADAPTARÁ A TODA AQUELLA PERSONA QUE PADEZCA ALGUNA INTOLERANCIA**

**ALIMENTICIA\***

**La Bodega de Chema – C/ Latassa, 34 – 50006 Zaragoza - Tlf. 976 55 50 14**

[**www.labodegadechema.es**](http://www.labodegadechema.es)