



Parador de Alcañiz

MENÚ FUSIÓN DE DEGUSTACIÓN CON ACEITES DE OLIVA VIRGEN DE ESPAÑA Y TRUFA NEGRA DE TERUEL

MENÚ

APERITIVO: Alcachofa confitada con emulsión de *Aceite Oliva Arbequina*

ENTRANTE: Crema de patatas con jamón de Teruel,
y trufado de *Aceite de Oliva Hojiblanca*

PRINCIPALES: Merluza al horno con laminas de trufa *Melanosporum* y
salteado de habitas, oreja de cerdo con *Aceite de Oliva Picual*

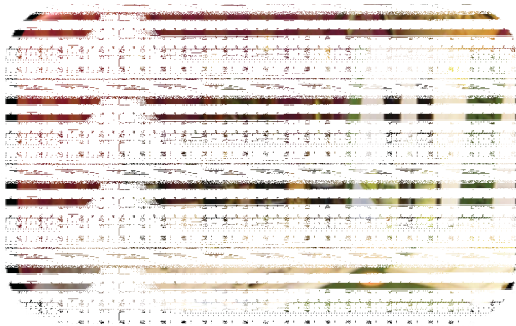
Y

Solomillo de Cerdo con setas, salsa de trufas
rustido con *Aceite de Oliva Cornicabra*

POSTRES: Bizcocho sobre crema de chocolate, crespillo de borraja y
helado de *Aceite de Oliva Empeltre*

VINOS: Vino blanco Coto de Hayas Chardonnay 2012 D.O. Campo de Borja
Vino tinto Muriel Crianza 2009 D.O.Ca. Rioja
Aguas Minerales

Precio por persona: 30 € (IVA incluido)



PARADORES

Alcañiz

Castillo de los Caltravos s/n
44600 Alcañiz · Teruel
T 978 83 04 00
alcañiz@parador.es
www.parador.es

