

# Cena Romántica



## APERITIVO / APPETIZER

*Mantequilla artesana trufada*

*Truffled artisanal butter*

## ENTRANTE / STARTER

*Crema de cebolla de Fuentes D.O.P. con huevo de caserío*

*Fuentes D.O.P. onion cream with farm-style egg*

## PESCADO / FISH

*Lomo de Esturión Nacarii asado con jugo de sus espinas*

*Roasted Nacarii sturgeon loin with a jus made from its bones*

## CARNE / MEAT

*Poularda rellena de foie y trufa de Graus con salsa demi-glace*

*Foie gras and Graus truffle stuffed poularde with demi-glace sauce*

## POSTRE / DESSERT

*Chocolate, AOVE, sal*

*Chocolate, AOVE, salt*

## BEBIDAS / DRINKS

*Agua de Panticosa / Panticosa mineral water*

*Vino Blanco Laus / Laus White Wine*

*Vino Rosado Laus / Laus Rosé Wine*

*Vino Tinto Laus / Laus Red Wine*

*Consulte a nuestro personal sobre los alérgenos / Ask our staff about allergens*