

# Tauèrna Aranesa

## ENTRANTES

*Salmorejo con esturión ahumado*

*Ensalada de sandía, cherry, feta y aceite de menta*

*Verduras con huevo poché o tofu (espárragos, cherry, alcachofa, hinojo, shiitake, rúcula y eneldo)*

*Alcachofas salteadas con pesto de nueces*

*Canelón de pollo de corral, foie y trufa (con bechamel y queso del valle)*

*Salteado de setas de temporada con huevo poché (consultar disponibilidad)*

*Olla aranesa (suplemento 3,50€)*

## PLATO PRINCIPAL

*Samosas de pato con puré de manzana y frutos rojos*

*Corvina al horno con puré de patata y crema de piquillos*

*Rigatoni con crema de parmesano, scamorza ahumada y cherry y albahaca*

*Solomillo de cerdo Stroganoff con polenta frita*

*Pluma de cerdo Duroc con patatas fritas y setas (supl. 2,50€)*

*Dúo de longaniza y chorizo parrillero con escalivada y patata al caliu*

*Civet de ciervo con patata paja (suplemento 4€)*

*Entrecot 300g (suplemento 7€)*

## POSTRES

*Crema catalana con piña*

*Fruta con cacahuetes caramelizados y miel*

*Requesón con miel y nueces*

*Mousse de chocolate blanco, ganache de chocolate negro y crumble*

*Pavlova Selva Negra (suplemento 2,50€)*

*Tarta del día (consultar disponibilidad)*

---

*Incluye pan y 1 bebida por persona (copa de vino, caña, agua o refresco)*

*Servicio de pan extra 1,50€*

*Allioli 1,50€*

*Envase para llevar 0,50€*

*precio 24,50€*