



MENÚ - CENA DE CONGRESO (Languaging Diversity 2019)

Jueves, 26 de septiembre de 2019, 21:00

Mesón Óvalo

Paseo del Óvalo, 2-Bajos, Teruel

<https://goo.gl/maps/YPa3bhwuxwKwDoVw7>

(Bebida: Vino Coto de Hayas Roble, Agua mineral, café)

ENTRANTES

(Para compartir para cada 4 personas)

- Timbal de salmón ahumado, kiwi, berros y helado de queso Idiazábal
 - Migas con uvas y longaniza estilo pastor de Andorra
 - Hojaldre de queso de cabra con mermelada de tomate
 - Escalivada de verduras con gulas al ajillo

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL

(A elegir)

- Solomillo de cerdo blanco de Teruel con salsa de trufa negra de Sarrión y boina de micuit de pato

O

- Bacalao confitado en aceite de oliva del Bajo Aragón con cebolla caramelizada y pimientos asados

POSTRE

- Copa de pannacotta con Ferrero Rocher

***Para los comensales/participantes con necesidades alimentarias especiales (vegetarianismo, veganismo, intolerancia a la lactosa, celiaquía, etc.), el chef, durante la cena, ofrecerá alternativas al menú que aquí se presenta.**