

Menú Ruta de la Garnacha

PARA HACER BOCA:

EMBUTIDOS CURADOS RODI GOURMET 

**RAVIOLIS DE UVA GARNACHA RELLENOS DE LONGANIZA
RODI, CON AOVE Y PÉTALOS DE SAL DE GARNACHA
CENTENARIA**  

SEGUIMOS CON:

LUBINA A LA SAL DE GARNACHA  

**CARRILLERA DE TERNERA A LA GARNACHA
CON CHOCOLATE**  

EL PUNTO DULCE:

FLAN DE MOSCATEL   

B O D E G A

**VINO COTO DE HAYAS JOVEN CON DOS VINOS A
MARIDAR (BLANCO, ROSADO O TINTO)
AGUA CABREIROÁ**

**ESTE MENÚ SE SIRVE MÍNIMO PARA DOS PERSONAS
Y EN MESAS COMPLETAS,
CON RESERVA DE 48 HORAS DE ANTELACIÓN**

La Cocina de la Garnacha en Fuendejalón

Carretera Pedrola-Tabuena, 7 Fuendejalón (Zaragoza)

Reservas 976862039

GOURMET
Rodi
RESTAURANTE

38€
POR PERSONA
IVA INCLUIDO