

# ANCILES

## RESTAURANTE ANSILS

Menú degustación

P.V.P. **32 €**

Gazpacho de remolacha.

Ravioli de longaniza de Graus con frutos secos.

Carrilleras de cerdo ibérico al Oporto.

Trío de chocolates.

Agua mineral de Veri.

Vino Grullas de paso. VT de las Cinco Villas.

# BENASQUE

## BRASERÍA LA BALL

Menú degustación

P.V.P. **26 €**

### PRIMEROS PLATOS

Jamón reserva con pan con tomate.

Ensalada aragonesa.

Potaje de la casa.

Canelones de setas.

Carpaccio de buey con parmesano.

### SEGUNDOS PLATOS

Parrillada de carnes a la brasa  
(morcilla, longaniza y costillas).

Entrecotte a la brasa con salsa de ceps.

Cordero asado al horno con patata panadera.

Solomillo de ternera.

### POSTRES

Leche asada.

Queso con membrillo.

Sorbete de frambuesa.

Vino Petrerit Crianza Somontano.

# EL BOTERO DE MASUECO

Menú degustación

P.V.P. **35 €**

Mínimo 2 personas

Croquetas caseras rellenas de foie, ceps y bacon (2 und.).

Revuelto de morcilla del valle con calabacín encebollado y setas de temporada.

Caracoles de Benás guisados de manera tradicional como se han hecho siempre.

Canelón de pasta fresca relleno de corzo con una salsa de trufa negra.

Patitas de cordero lechal a la antigua con chorizo del país y pimentón de la Vera.

Carrilleras deshuesadas de cerdo ibérico cocinadas con ciruelas y vino moscatel.

Torrija de pan brioche con chocolate y natilla.

Café o infusiones.

Vino tinto Auctor Selección Crianza Somontano (Bodega Ballabriga).

Vino rosado Homenaje Navarra (Bodega Marco Real).

Vino blanco Líbalis Calahorra (Bodega Castillo de Maetierra) Valles de Sadacia.

Agua mineral Veri.

# RESTAURANTE EL FOGARIL

Menú degustación

P.V.P. **35 €**

Mínimo 2 personas

Copita de gazpacho con huevas de trucha.

Huevos de corral estrellados con picadillo de longaniza de Graus y chip's de ajo.

Canelón relleno de boletus (ceps) gratinado con bechamel de trufas.

Lomo de corzo con salsa de trufa y colmenillas rellenas de foie.

Sopa de frutas rojas del bosque con helado de frambuesa.

Vino Viñas del Vero (Somontano) y cafés.

La casa les ofrece un chupito de pacharán (elaboración casera).

# RESTAURANTE EL PESEBRE

Menú degustación

P.V.P. **30 €**

Migas de pastor.

Ensalada de trucha del Eserá ahumada con queso crujiente de Sahún.

Ternasco del valle relleno de rosiñoles y longaniza de Graus.

Espuma de melocotón de Binaced con bizcocho de plátano.

Vino D.O. Somontano (blanco y tinto).

# GRAN HOTEL BENASQUE

Menú degustación

P.V.P. **25 €**

Chipirón, salteado de boliches con longaniza de Graus.

Ensalada aragonesa con metodología propia.

Canelón de bacalao con dulce salsa de cebolla y tomate secado al sol.

Cordero de Chía confitado, piña caramelizada y helado de tomillo y coco.

Melocotón de viña con crema de queso mascarpone.

Pan, agua y vino de la casa.

# RESTAURANTE LA BUHARDILLA

Menú degustación

P.V.P. **30 €**

APERITIVOS LA BUHARDILLA:

- Farçellet de setas y vino del Somontano.
- Delicia crujiente de longaniza de Graus.
- Cigarrito de morcilla de Graus y manzana.
- Caliche de gazpacho de verduras asadas con milhojas de melón.

Terrina de foie casera con compota de fruta y pan de pasas y nueces.

Solomillo de ternera del valle con salsa de setas y patata asada.

Flan de queso, romero y miel.

Agua.

Viñas del Vero crianza.

# LA FUENROYA HOSPITAL BENASQUE

Menú degustación

P.V.P. **33 €**

## PRIMER PLATO

Patatas rellenas de longaniza con salsa de tres quesos.  
Pastel de morcilla, queso de cabra y pimientos del piquillo  
con su emulsión.

Apañijo aragonés.

## SEGUNDO PLATO

Montadito de paletilla de cordero, con patatas a lo pobre  
y cebolla confitada con salsa de muxardones y fruta.

Bacalao confitado a baja temperatura con lecho de pisto  
aragonés.

Albóndigas de cordero rellenas con muxardinas a la jardinera.

## POSTRES

Peras al vino tinto del Somontano.

Leche frita.

Manzana asada con natillas.

Vino y café.

# RESTAURANTE LA PARRILLA

Menú degustación

P.V.P. **35 €**

I.V.A. excluido

Crujiente de longaniza de Graus con mousse de tomate y salsa roquefort.

La huerta de Benasque deconstruida (espuma de zanahorias, tierra de patata, gele de tomate, judías verdes en tempura), con frutos secos.

Trucha escabechada con piña caramelizada, acompañada de patata rota y vinagreta de pimentón.

Magret de pato con puré de manzana y salsa de mostaza.

Tarta de dos chocolates montados con helado de tomillo.

Agua Veri.

Bodega: Sevil roble.

Cava: J. Raventos Roig.

# LA SIDRERÍA

Menú degustación

P.V.P. **32 €**

Crujientes de morcilla.

Croquetas de queso.

Cecina con membrillo.

Gazpacho de fresa.

Puerros con vinagreta de tomate.

Cazuela de ternasco al horno con patatas y cebolla dulce de Fuentes.

Postre de la abuela (fritos de manzana).

Agua o vino de Somontano.

# PASTELERÍA FABRES

Desayuno, merienda o postre

P.V.P. **15 €**

Chocolate frío 70% de cacao a la taza con aromas del valle acompañado de: brioche de vainilla, bizcocho de almendra, tostadita.

Surtido de pastas de té acompañadas de pacharán Selva de Oza.

Mousse refrescante de cítricos con tubo de Candí de Eserá y gelée de frutos rojos.

Café el Criollo Platinum con bombón de la casa.

Pastilla sorpresa efervescente al cacao.

# RESTAURANTE SAYO

Menú degustación

P.V.P. **25 €**

## ENTRANTES

Salteado de setas del valle.

Tartar de Sarrio.

## PRIMEROS PLATOS

Rancho benasqués.

Alubias con liebre del valle.

## SEGUNDOS PLATOS

Civet de jabalí guisado.

Salteado de cordero con boletus.

## POSTRES

Tarta de la casa al caramelo.

Pudding regado con pacharán casero.

Vino D.O. Somontano (Petret Crianza).

Agua Veri.

# SOTO BOSQUE

Menú degustación

P.V.P. **35 €**

Sólo se sirve en mesas completas.

Aperitivo de la casa.

Crema de gallina con su picadillo al aroma de trufas de Sahún.

Suprema de trucha asalmonada del Eserá sobre douselle y salsa de moixardons de Cerler.

Paletilla de cordero de Chía confitada al aceite de ajos y tomillo con pastel de patata.

Bomba de chocolate con crema de leche condensada y helado de cítricos.

Agua Veri del valle de Benasque.

Viñas del Vero joven.

# RESTAURANTE VALLIBIERNA

Menú degustación

P.V.P. **30 €**

Aperitivo Vallibierna.

Ensalada de judías verdes con crujiente de morcilla aliñado con una vinagreta de miel.

Pimientos del piquillo rellenos de ceps con salsa suave de manzana.

Cabrito al horno sobre base de patata asada.

Postre a elegir.

Vino Castillo de Monesma crianza.

Pan y agua.

# CERLER

## RESTAURANTE EL CANDIL

Menú degustación  
P.V.P. **35 €**

Recau de verano.

Bacalao en tempura con verduras horneadas.

Carrillera de cerdo con salsa de moscatel sobre cama de patatas panadera.

Melocotón con vino y helado de canela.

Vino Montesierra tempranillo, cabernet.

Agua, café y pan.

## EVENIA MONTE ALBA

Menú degustación  
P.V.P. **38 €**

Virutas de jamón de Teruel y aceite del bajo Aragón.

Espuma de queso radiquero con brocheta de langostinos y kikos.

Borraja acompañada de foie, violetas y su caldo.

Trucha al pil pil de boletus adornada con sus huevas.

Ternasco en su jugo con trigueros braseados, manzana caramelizada y patatas panadera.

Melocotón asado al vino del Somontano con arroz con leche de vaca pirenaica, helado y crujiente de canela y naranja.

Vino Viñas del Vero crianza.

# LA BORDA DEL MASTÍN

Menú degustación

P.V.P. **30 €**

Ensalada de puerros en escabeche con queso de la tierra.  
Huevos escalfados con morcilla y setas.  
Solomillo de ternera del valle a la brasa con salsa de foie.  
Postres a elegir.

Vino tinto Enate.

# RESTAURANTE LA PICADA

Menú degustación

P.V.P. **30 €**

Croquetas de "Ceps" (B. Pinophilus) del valle.  
Ensalada templada de queso de cabra con verduritas  
y lechuga de Cerler.  
Escalopines de solomillo de ternera con foie y colmenillas  
(Morchella rotunda) de la Alta Ribagorza al Oporto.  
Flan de queso con mermelada y "Martuells" (fresas  
silvestres) de Cerler.

Vino Viñas del Vero crianza, café, pan.

# RESTAURANTE LA SOLANA

Menú degustación

P.V.P. **30 €**

Cojonudos con trufa de Graus.

Ensalada de codorniz escabechada con su vinagreta.

Salteado de ceps con virutas de foie.

Pisto aragonés salteado con longaniza de Graus.

Medallones de solomillo de cerdo ral con salsa de rulo de cabra.

Coulant de chocolate de Benabarre con frutos rojos.

Vino tinto Fábregas Cabernet Merlot.

Agua mineral.

Café.