

LA ALMENA DE SOS

HOTEL BOUTIQUE & RESTAURANTE

CARTA DE DEMOSTRACIÓN - DATOS Y PRECIOS FICTICIOS

Cocina aragonesa, producto de temporada y recetas con memoria

ENTRANTES

Borraja con almendras	10,50 €
Verdura aragonesa, almendra tostada y aceite suave.	
Migas aragonesas	12,00 €
Con huevo escalfado, panceta y uva moscatel.	
Ensalada de la huerta con queso de Radiquero	9,50 €
Hojas frescas, tomate, queso y vinagreta de la casa.	
Setas de temporada salteadas	14,00 €
Con ajo, perejil y reducción de vino.	

PRINCIPALES

Ternasco de Aragón asado	18,50 €
Con patatas panadera y romero.	
Trucha del Pirineo	16,00 €
Con jamón, almendra tostada y mantequilla noisette.	
Bacalao confitado con pimientos del piquillo	17,50 €
Cocción suave y salsa tradicional.	
Arroz de verduras de temporada	13,50 €
Arroz meloso con producto de la huerta.	

Una experiencia para huéspedes y visitantes

El restaurante se integra dentro del hotel y está abierto también al público general.
Reservas de mesa y consultas de grupos mediante teléfono o WhatsApp.

El final dulce y una pequeña selección de vinos aragoneses

POSTRES

Melocotón de Calanda con crema	7,50 €
Fruta de temporada y crema ligera.	
Tarta de queso al horno	6,50 €
Cremosa, con base fina y acabado tostado.	
Torrija caramelizada	6,00 €
Pan brioche, canela y azúcar quemado.	

VINOS

D.O. Somontano, tinto crianza	16,00 €
Botella.	
D.O. Campo de Borja, garnacha	14,00 €
Botella.	
D.O. Cariñena, blanco joven	13,00 €
Botella.	

INFORMACIÓN DE DEMOSTRACIÓN

- Los platos, precios, horarios y condiciones de esta carta son ficticios.
- La selección final dependerá de la temporada y del establecimiento real.
- Los alérgenos y la información legal deberán añadirse antes de publicar una web real.
- Las reservas se conectarán con el teléfono, WhatsApp o sistema elegido por el cliente.

Descansa, saborea y descubre Sos

Hotel boutique, restaurante y escapadas con encanto

LA ALMENA DE SOS - WEB DE DEMOSTRACIÓN