

DEL 1 AL 10 DE MARZO DE 2024

MENÚS



Restaurantes participantes:

CASA
cabvera
NOVA

FRAGA

espaioró
celebraciones

FRAGA

Martín
RESTAURANTE

FRAGA

ABADIA
muy...

FRAGA



SISKETS
HOTEL & RESTAURANT

TORRENTE DE CINCA

Organiza:



Colaboran:



CASA cabrera NOVA

C/ San Sebastián, 28
Fraga (Huesca)
974 096 824

Menú disponible de miércoles a domingo en servicio de comida de 13h a 15.30h.

Cenas viernes y sábado de 21h a 23h.

Para reservas, llamar de 10.30h. a 13h. / 16h. a 17.30h.

Lunes y martes cerrado

Nido de hojaldre con brandada de bacalao y calçots de Alcanes

Lomo de emperador con langostinos, salsa mornay y alcachofas dels Arenals

Mil hojas de cordero con española de copa blanca

Nuestra tarta de yema quemada



CN 211, Km. 329,5
Fraga (Huesca)
637 402 688

Menú disponible de martes a domingo en servicio de comidas.

Lunes cerrado

Lo codís. Muselina de hongos y trufa, interior de ricotta con espinacas, cremoso de calabaza y trigueros caviar beluga

Corona de lenguado, bullabesa de frutos del mar, crujiente de arroz y wakame

Canelón meloso de ibérico, gratén de alcachofas, crema de trompetas y salsa de manzana

La soque. Roll de hojaldre, praliné de avellana, galleta y cacao, ganache de pistacho, perlas de higo, melocotón y pera de la huerta de Fraga



C/ Jacinto Benavente, 9 Bajos
Fraga (Huesca)
974 474 799

Menú disponible con reserva previa de lunes a domingo en servicio de comida y sábados también servicio de cena.

Miércoles cerrado

Risotto de calçots y romesco con arroz de Alcolea

Merluza rellena de gambas con crema de almejas y mahonesa de mejillones en escabeche

Carrillera ibérica en su jugo con patata trufada y salsa de orejones de Fraga y verduritas

Torrija de brioche con helado de coco y sopa de chocolate



Avda. Aragón, 41
Fraga (Huesca)
974 474 167 / 653 689 674

Menú apto para celíacos. Disponible con reserva previa a mesa completa, de martes a sábado en servicio de comidas y cenas.

Domingo comidas.

Domingo noche y lunes cerrado.

Alcachofas naturales con papada y yema de huevo curada

Lomo de bacalao salvaje, lecho de verduras y aceite de tomates secos de Ballobar

Albondigón de ciervo criado alla dins, relleno con marrón glasse

Pastel Semifrío de peras y chocolate negro y helado cremoso



SISKETS
HOTEL & RESTAURANT

C/ Carretera, 78
Torrente de Cinca (Huesca)
680 995 842 / 974 467 590

Menú disponible de martes a sábado en servicio de comida y cena.

Domingo solo comidas.

Preferiblemente con reserva.

Domingo noche y lunes cerrado

Focaccia de calçots y salsa romesco

Bacalao al pil pil de trufa negra

Lingote de carrillera de ternera sobre parmentier de patata y salsa española

Éclair relleno de fresas con nata y mermelada artesanal de cerezas del Bajo Cinca