

# 14 Octubre

## Aperitivo

Ajoblanco de coco con salpicón de pulpo



## Entrantes

Huevos rellenos de atún, mayonesa de kimchi y bouquet de ensaladas



Tomate rosa, gazpacho de remolacha, atún y queso feta



Ensaladilla de patata con rape alangostado y pico de gallo



Carpaccio de roast beef y calabacín con virutas de queso curado



Arroz en paella de magro, longaniza de Graus y verduritas



Pochas blancas estofadas con bacalao desalado y robellones \*(opción vegana sin bacalao)



Salteado de 5 variedades de setas frescas de temporada con panceta ibérica curada (+3,50€)



## Principales

Ventresca de atún en escabeche de soja, cebolla Ecohuerta Huesca Km. 0 y piquillos confitados



Tacos de bacalao fritos en tempura de calamar con toffee de crustáceos



Albóndigas de ciervo estofadas con cremoso de calabaza



Cachopo de ternera con salsa de cabrales y patatas fritas



Tacos MX de pollo guisado al chilindrón



Codillo de lechón asado lentamente con salsa barbacoa y patatas panadera



**Entrecot de ternera con patatas fritas y pimientos ( + 8,50€ )**

\*Consulte nuestras opciones veganas

## Postres

Tarta horneada de queso con coulis de frutos rojos



Torrija Abba Huesca con helado



Tarta Pantera Rosa con helado de nata



Goxua con helado de vainilla



Tarta de mousse de yogur con confitura de fresa y helado



### Bodega incluida

Agua KM ZERO, una botella de vino  
DO Somontano VV para cada 2 personas

**24,00 €**

IVA incluido

Menú degustación: 35,00€/persona (bebidas no incluidas)

**Imprescindible reserva previa y mesa completa**



**abba Huesca hotel**

