



HOTEL

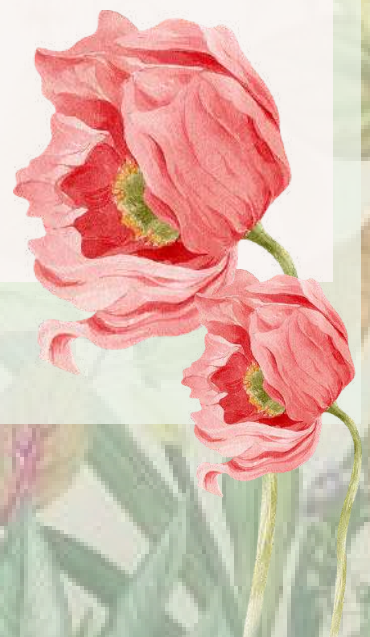
VIÑAS DE LÁRREDE

**** FAMILIA DEL RINCÓN • RIBERA

En este refugio de madera donde el
Pirineo respira despacio, creemos que
cuidarse empieza en la mesa.

Cada plato que servimos honra la
naturaleza que nos rodea y alimenta
el bienestar de quienes nos visitan.

Disfruten



ENTRANTES/STARTERS/ ENTRÉES

Tabla de Jamón de bellota . 100% ibérico. Cortado a mano **31,00 €**

Acord-fed Iberian Ham . Hand-carved 100 gr.

Planche du Jambon Ibérique. Décopé à la main 100 gr.

Ensalada de espinacas baby con bacalao ahumado, olivada y melocotón **20,50 €**

Baby spinach sald with smoked cod, olives and peach

9-12

Salade d'épinards baby avec morue fumée, olives et pêche

Cigala en tempura, su bisqué y borrajas **23,00 €**

Norway lobster with their bisque and borage

1 - 2 - 4 - 9 - 12

Langoustine en tempura avec sa bisque et bourrache

Puerros confitados a baja temperatura, brandada de trucha y vinagreta de piparras **19,50 €**

Leeks confit al low temperature, trout brandade and piparra vinaigrette

3 - 4 - 7 - 8 - 12

Poireaux confits á basse température, brandade detruiteet vinaigrette iparra

Foie mi-cuit con tostas de nueces y pasas, jalea de higos **23,00 €**

Foie mi-cuit with toasted bread and walnuts, fig jelly

1 - 8 - 12

Foie mi-cuit avec pain grillé et noix, gelée de figues

Tartar de trucha del Cinca con gazpacho de manzana verde **21,00 €**

Cinca trout tartare with green apple soup

6 - 7 - 12

Tartare de truite du Cinca avec soupe de pomme verte

Ensalada de tomate rosa, costras de focaccia y pesto de nueces **19,50 €**

CPink tomato salad, focaccia crusts and wainut pesto

1 - 7 - 8 - 12

Salade de tomates roses, croûtes de focaccia et pesto de noix

Tataki de chuleta de vaca con emulsión de piquillos y cebolleta aliñada **23,50 €**

Beef chop tataki with piquillos emulsion and seasoned chives

6 - 12

Tataki de côtelette de boeuf avec émulsion de piquillos et oignons verts assaisonnés

Servicio Pan/Bread service/ Service du pain 2,50 €

Agua sostenible AguaViva Viñas de Lárrede 3,50 €



PRINCIPALES/ MAINS/ PRINCIPAUX

Lomo de ciervo a la parrilla con judías bobby y guiso de boletus **33,00 €**

Grilled deer loin with Bobby beans and boletus stew

9 - 10

Longe de cerf grillée aux haricots Bobby, ragoût de cèpes

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa, costra de olivas negras, queso Gabás y calabaza encurtida **28,00 €**

Grilled Iberian pork tenderloin, black olive crust, Gabás cheese and pickled pumpkin

7-12

Filet de porc iberique, croûte d'olives noires, fromage de Gabas et potiron marine

Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas rotas al romero **31,00 €**

Lamb shoulder roast at low temperature with Rosemary smashed potatoes

12

Épaule d'agneau á basse température avec des pommes de terre cassées au roma-rin

Carrillera de ternera al somontano, con cremoso de apio nabo **29,00 €**

Beef cheeks "Somontano" with celeriac creams

7-9-12

Joues de boeuf "Somontano", accompagnées de crèmes de celeri-rave

Lomo de rape a la parrilla con velouté de gambas especiadas  **32,00 €**

Monkfish loin with spiced shrimp veloute

1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

Longe de lotte avc velouté de crevettes épicées

Corvina glaseada con teriyaki, salsa de yogurt y lima y vinagreta de wakame **28,00 €**

Teriyaki-glazed corvina, yogurt and lime sauce, and wakame vinaigrette

1 - 3 - 4 - 6 - 7 -

Corvina laquée au teriyaki, sauce yaourt et citron vert, et vinaigrette au wakame

11 - 12

Arroz al horno de espárragos trigueros, habitas y tomate confitado con all i oli de ajetes **24,00 €**

Oven-baked rice with wild asparagus, baby fava beans, and confit tomato, accompanied by young-garlic aioli

6 - 7 - 9 - 11 - 12

Riz au four aux asperges sauvages, jeunes fèves et tomate confite, accompagné d'un aioli d'aillets.

Servicio Pan/Bread service/ Service du pain 2,50 €

Agua sostenible AguaViva Viñas de Lárrede 3,50 €



POSTRES/ DESSERTS

Tarta templada de chocolate, estofado de fresas y espuma de yogurt	7,50 €
<i>Warm chocolate cake, strawberry stew and yoghurt foam</i>	3 - 7
<i>Tarte tiède au chocolat avec mijoté aux fraises et mousse de yaourt</i>	
Tarta de quesos con infusión de frutos rojos	7,50 €
<i>Cheesecake with red fruit infusion</i>	3 - 7
<i>Gâteau au fromage avec infusion de fruits rouges</i>	
Torrija de pan brioche caramelizada con crema coco—mango	7,50 €
<i>Caramelized brioche bread French toast with coconut-mango cream</i>	1- 3 - 7
<i>Pain brioché caramélisé pain perdu à la crème coco-mangue</i>	
Panacota de vainilla, con espuma de café y teja de cacao	7,50 €
<i>Vanilla panacota, with coffee foam and cocoa tuile</i>	3 - 7 - 8
<i>Panacota à la vanille, avec espuma de café et tuile de cacao</i>	
Arroz con leche “Viñas de Lárrede”	7,50 €
<i>Rice pudding "Viñas de Larrede"</i>	7
<i>Riz au lait "Viñas de Larrede".</i>	
Sorbete de mojito	9,50 €
<i>Mojito sorbet</i>	7
<i>Sorbet Mojito</i>	
Surtido de Quesos	10,00 €
<i>Assortment of Cheeses</i>	7
<i>Assortiment de fromages</i>	
Helado artesano chocolate	7,50 €
<i>Chocolate ice cream / Glace au chocolat</i>	3 - 6 - 7 - 8
Helado artesano vainilla	7,50 €
<i>Vanilla ice cream / Glace à la vanille</i>	3 - 7 - 8
Helado artesano frambuesa-limón-menta fresca Gourmet	7,50 €
<i>Raspberry lemon fresh mint ice cream / Glace à la framboise au citron et à la menthe fraîche</i>	

Agua sostenible AguaViva Viñas de Lárrede 3,50 €



Menú infantil

Macarrones con tomate 12,00 €

Macaroni with tomato

1

Macaronis à la sauce tomate

Fingers de pollo con patatas 15,00€

Chicken fingers with potatoes

1

Fingers de poulet avec frites

Helado almendrado 3,50 €

Ice Cream

1

**Cualquier otro postre, consultar carta*

Precio menú (hasta 11 años)

(Macarrones con tomate, fingers de pollo con patatas y helado)

19,00 €

Price per child (up to 11 years old)

****ESTE MENU NO SE PUEDE COMPARTIR**

Bebida NO incluida



VINO TINTO / RED WINE

D.O. Somontano

VIÑAS DEL VERO

Crianza Cabernet Sauvignon	21,00 €
La Miranda de Secastilla	27,00 €
Gran Vos Reserva	34,50 €
Secastilla	42,00 €
Blecua	105,00 €

D.O. Rioja

Cune crianza	24,00 €
Beronia Reserva	29,00 €
Remelluri Reserva	41,00 €
Muga	33,00 €
Marqués de Riscal XR Reserva	39,00 €
Viña Tondonia Reserva	63,00 €

D.O. Ribera del Duero

Emilio Moro	38,50 €
Pago de Carraovejas crianza	66,00 €
Protos Crianza	32,00 €

Otras denominaciones

Tres Picos garnacha D.O. Campo Borja	29,50 €
Garnacha Centenaria Coto de Hayas D.O. Campo Borja	27,00 €
Mauro D.O. Castilla y León	49,00 €

VINO BLANCO / WHITE WINE

D.O. Somontano

VIÑAS DEL VERO

Chardonnay Colección	22,00 €
Sauvignon Blanc	27,00 €
Clarión	29,50 €
Gewürztraminer	28,50 €

D.O. Valdeorras

O Luar Do Sil Godello	28,50 €
-----------------------	---------

D.O. Rueda

Marqués del Riscal Finca Montico	29,00 €
Verdejo 100%Orgánico	
Beronia Verdejo	23,00 €
Pariente Verdejo	27,00 €

D.O. Rias Baixas

Albariño Pazos de Lusco	28,00 €
-------------------------	---------

D.O. Jerez

Croft Twist	<i>Fino Spritz</i>	27,50 €
-------------	--------------------	---------

VINO ROSADO

D.O. Somontano

VIÑAS DEL VERO

Pinot Noir	24,00 €
Selección Varietales	20,00 €

Agua sostenible AguaViva Viñas de Lárrede 3,50 €

VINO ESPUMOSO ARAGONÉS

Lucrecia Lalanne Brut Nature <i>D. O. Somontano</i>	27,00 €
---	---------

CAVA

Vilarnau Brut Nature Reserva	25,00 €
Vilarnau Brut Nature Gran Reserva Vintage	29,50 €
Vilarnau Rosé	29,00 €
Juve & Camps Reserva de Familia	35,50 €

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic	79,50 €
Deutz Rosé	90,80 €
Mumm Rosé	71,00 €
Mumm Gran Cordon Rouge	73,00 €
Veuve Clicquot	99,00 €

VINO DE JEREZ

Tío Pepe Fino muy seco/copa	6,00 €
Néctar Pedro Ximenez dulce / copa	6,00 €
Noé Pedro Ximenez envejecido 30 años/copa	13,50 €

<i>Agua sostenible AguaViva Viñas de Lárrede</i>	3,50 €
--	--------



HOTEL
VIÑAS DEL ARREDE
★★★★ FAMILIA DEL RINCÓN • RIBERA

VINOS RECOMENDADOS

VINO TINTO / RED WINE

D.O. Rioja

Marqués de Riscal Barón de Chirel

115,00 €

D.O. Ribera del Duero MAGNUM

Protos Roble 2022

VINO BLANCO / WHITE WINE

D.O. Somontano

ENATE Gewürztraminer Dulce 50 cl.

18,00 €

ENATE UNO Chardonnay

390,00 €

**VIÑAS
DEL VERO**



ENATE
BODEGA FUNDADA EN 1991


SOMMOS