



  
HOTEL  
TRES REYES  
\*\*\*\*\*

# II JORNADAS GASTRONÓMICAS A 6 MANOS

Jueves 27 de febrero  
Almuerzo 14:30 horas  
Cena 21:00 horas  
55€ IVA incluido

  
**CASA PEDRO**  
restaurante/gastrobar

**LAJA  
MADA**

  
**TRES REINAS**  
RESTAURANTE

## LA JAMADA

Pollo escalmendrado (tapa ganadora de España 2019).

Bocadillo de Roast Beef con vinagreta de piparras, tomate semiseco y aceituna negra con demi-glacé de parmesano (mejor bocadillo de autor 2020 Madrid Fusión).

Cigala con guiso de tendones y trufa asada en papillote (mejor plato de trufa del mundo 2019).

Presa rústica con salsa hoisin de tomate y albahaca con ensalada de rúcula y ajo frito.

## CASA PEDRO

Trucha Pyreneá marinada en jugo especiado de remolacha, crema de queso radiquero y yogur con matices encurtidos.

Langostino Thai.

Rock and roll de ternasco de Aragón Tikka Masala.

Corvina a la parrilla con jugo de pollo asado y lemongrass, cremoso de brócoli y salteado ibérico.

## TRES REINAS

### Cóctel de Bienvenida:

Old fashion, foie escabechado, anguila ahumada y achicoria a la parrilla.

### Postre:

Lemon pie y algodón de lima. (con Enrikito Martínez en la dirección).

VINOS DE NAVARRA, AGUAS MINERALES Y CAFÉ O INFUSIONES.

55€ IVA incluido

Reservas en el 948226600 o en [reserv@hotel3reyes.com](mailto:reserv@hotel3reyes.com)

