



VIÑAS
DEL VERO



JORNADAS MICOLÓGICAS & VIÑAS DEL VERO
EN EL HOTEL MASMONZÓN

H O T E L
M A S M O N Z Ó N



M Á S · S E T A S · C O N
VIÑAS
DEL VERO



COMIDAS Y CENAS,
DEL 8 AL 17 DE NOVIEMBRE DE 2013,
EN EL HOTEL MASMONZÓN:

*Paseo San Juan Bosco n° 10
22400 · Monzón, Huesca · Tel. 974 404 322*



MÁS SETAS CON VIÑAS DEL VERO

JORNADAS MICOLÓGICAS & VIÑAS DEL VERO EN EL HOTEL MASMONZÓN

COMIDAS Y CENAS
DEL VIERNES 8 AL DOMINGO 17 DE NOVIEMBRE DE 2013

MENÚ



PARA EMPEZAR

Royal de foie con negrillas en escabeche,
pipas garrapiñadas y reducción de Tío Pepe

SEGUIMOS CON

Arroz cremoso de trompetillas al queso
de La Sierra de Guara

DEL MAR

Taco de Bacalao confitado con tradicional chilindrón
y gratinado de boletus y robellones

DE LA TIERRA

Solomillo Ibérico con toque de parrilla,
salteado de rosignol y Oporto

MOMENTO DULCE

Bizcocho de almendra, aceite de oliva,
helado de boletus y sopa de lima fluida

COMPLEMENTOS Y BODEGA



VINOS VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY, D.O. SOMONTANO
VIÑAS DEL VERO CRIANZA, D.O. SOMONTANO
Aguas minerales Veri

PRECIO:

25€ (IVA 10% incluido)

VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY COLECCIÓN 2012

Es un vino brillante con destellos verdes especialmente llamativos. La paleta aromática está integrada por una amalgama de frutas tropicales: piña, papaya, guayaba y cítricos: pomelo, lima... que le confieren un carácter diferenciador. En boca presenta una suave entrada, un paso agradable, untuoso y pleno en armonía con los aromas tropicales, exuberantes y sorprendentes con los que nos deleita en nariz.



VIÑAS DEL VERO CRIANZA 2009

Este vino ofrece un elegante color granate con destellos picota. En nariz es muy frutal destacando los aromas de frutas rojas sobre un fondo de tostados y lácteos con notas de violetas. En boca es un sabroso y muy bien estructurado en el que las sensaciones de los frutos rojos del bosque así como de cerezas, frambuesas, mentolados y cuero armonizan perfectamente con los buenos tonos de la madera.

*Variedades: 60% Tempranillo y 40% Cabernet Sauvignon.
Crianza: 8 meses en barricas de roble americano.*

