

DEL 21 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO 2025

MENÚS

semana gastronómica

14^a

Restaurantes participantes:



FRAGA



FRAGA



FRAGA



FRAGA



TORRENTE DE CINCA

Organiza:



Colaboran:





C/ San Quintín, 12
Fraga (Huesca)
974 352 284 / 660 202 929

Menú disponible con reserva.
De lunes a jueves
en servicio de comida.
Viernes, sábado y domingo
también servicio de comida y cena.

Torrada de calçots de Velilla
escalibados con salsa de romesco

Merluza rellena
de puerros y gambas con
verduritas en tempura

Carrilleras al vermut
cocinadas a baja temperatura,
con patatas baby confitadas

Puding de melocotón
del Bajo Cinca con
cremoso helado de vainilla



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

Menú disponible de martes a
domingo en servicio de comidas.
Lunes cerrado

Berenjena al caliu con escabeche de tomate,
pesto cremoso de almendras, migas de
queso feta y aceite de piñones tostados

Lomo de merluza confitada con escamas de
calabacín, almejas y gambones crujientes,
muselina de apionabo y
salsa aireada de almejas

Tiradito de presa ibérica con
puré de shiitake, garbanzos y trufa,
manzana asada del Bajo Cinca y
mantequilla tostada de hierbas

Huerta dulce con namelaka, vainilla bourbon
y queso, interior de higos de Fraga, galleta
crujiente de canela y cristales de pera



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

Alcachofas de temporada con
parmentier de parmesano y panceta

Mejillas de merluza con
gambas al pil pil y brotes verdes

Medallones de pato con
compota de manzana, piñones,
patatas gratinadas y frutos rojos

Milhojas de hojaldre con
crema, nata y fruta del Bajo Cinca



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.

Canelón vegetal de marisco

Suprema de rodaballo y
veloute vegetal, de la huerta de Fraga

Corderito del país deshuesado
en Perigord

Chocolate 70%, helado de coco
y gelee de fresas



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

Puerros tibios con crema de queso,
vinagreta de almendras
y tomates secos de Ballobar

Calamar de Potera en su tinta
con habitas baby

Manitas de cerdo deshuesadas
con salsa de ceps

Canutillos de requesón con
miel del Bajo Cinca y nueces