

21 de Agosto

Comida Menú **RESTAURANTE LA PARDINA** • Sabiñánigo
T. 974 480 975

Frito de Churra Tensina • Ensalada de Boliches de Embún con Emulsión de Tomate y Crujiente de Embutidos de Berdún • Sorbete de Cuajada de Leche de Oveja • Churra Tensina en Texturas: Chuletillas bañadas en Bechamel de queso de Esposa rebozadas - Terrina de Pierna de Churra Tensina - Paletilla Rellena de Setas al Caramelo de Pedro Ximénez • Surtido de Postres: Torrija Caramelizada - Helado de Queso - Leche Frita de Oveja - Surtido de Quesos de la Tierra • Vinos Tinto y Blanco D.O. Somontano • Café y Licor.

Actividad Visita a explotación ganadera en el privilegiado entorno natural de Orós Alto con sus vistas del valle de Tena, sus montes, prados y animales, y conociendo las formas de vida tradicionales.

Cena Menú **RESTAURANTE LA RIPERA** Panticosa • T. 974 487 095

Corazón de Alcachofa Rellena de salteado de lechal de Churra Tensina • Patata Cremosa de Perrechicos y Queso de Esposa • Asado de lechal de Churra Tensina La Ripera • Musselina de melocotón con cuajo de vino rancio • Vino tinto reserva Señorío de Lazán. Bodegas Pirineos D.O. Somontano - Vino Rosado Merlot Cabernet. Bodegas Pirineos D.O. Somontano • Café y Licor.

Actividad Paseo interpretativo por Panticosa, tratando temáticas diversas relacionadas con usos, costumbres y modo de vida.

22 de Agosto

Comida Menú **RESTAURANTE LA CABAÑA** • El Pueyo
T. 974 487 522

Crema de melón con virutas de jamón ibérico • Croquetas de boletus edulis • Tosta de mi-cuit de pato con confitura de violetas • Ensalada de frutos secos con queso de cabra y reducción de módena con vinagreta templada de miel • Asado de cordera lechal (churra tensina) al aroma de romero fresco con patatas panadera • Milhojas de manzana caramelizada y requesón con salsa de sopetas (melocotón con vino rancio) • Laus Crianza Somontano • Agua mineral • Cafés.

Actividad: Visita a Hoz de Jaca, con actividades sobre el proceso de producción de la miel, con exposición sobre sus propiedades. Venta de productos.

Cena Menú **ASADOR CASA JAIMICO** • Sallent de Gallego
T. 974 488 074

Croquetas de foie • Pencas de acelga rebozadas en salsa verde con kokotxas de bacalao al pil pil • Asado de lechal "Churra Tensina" • Puding de higos • Vino Tinto Enate-Crianza y Agua • Café y chupito.

Actividad: Paseo Interpretativo por Sallent y su entorno tratando temáticas como las casas y oficios tradicionales, el ganado como mantenedor de la biodiversidad, y la actualidad: ganadería, turismo y esquí.

23 de Agosto

Comida Menú **RESTAURANTE GARMO BLANCO** • Sallent de Gallego
T. 974 488 219

Copita de espuma de boliches de Embún con crujiente de arroz y de jamón • Espárragos trigueros con huevo escalfado a la trufa y saquito de setas y sesos de Churra Tensina • Lechal de Churra Tensina asado a baja temperatura con patatas a lo pobre • Helado de miel de Hoz de Jaca con tarta Quesada de requesón de Esposa.

Actividad: Visita al rebaño trashumante de Churra Tensina en los pastos de verano de Fornigal.

Cena menú **RESTAURANTE EL PRIVILEGIO DE TENA** • Tramacastilla de Tena • T. 974 487 206

Croquetita de Churra Tensina • Transparencia de Boliches de Embún en textura de crema • Ensalada tradicional con lechuga, tomate, cebolla y lascas de churra escabechada • Deconstrucción de migas con huevo fresco de granja del Alto Aragón • Asado de lechal de churra tensina a baja temperatura con patatas simulando al horno de leña • Dúo de quesos de oveja de Esposa en cama de membrillo • Delicias dulces artesanas de Javierrelatre • Maridaje con vinos D.O. Somontano • Agua y Café.

Actividad Cata de Vinos

24 de Agosto

Comida Menú **RESTAURANTE VILLA VIRGINIA** • Sabiñánigo
T. 974 484 440

Migas a la pastora con huevo de codorniz y caramelo de uvas • Bacalao al ajoarriero-crujiente de setas de la zona-chiretas a la plancha con ajoaceite • Torre de quesos aragoneses, bouquet de lechugas variadas, carne de membrillo y albahaca • Churra Tensina asada al horno glaseada con vino rancio sobre patatas panadera. • Torrija caramelizada y coulis de frutas del bosque • Crespillo de borrajas • Helado de miel y romero Cilindro de chocolate con espuma de arroz con leche y canela • Café-licores • Vino tinto Enate Cabernet • Aguas minerales.

Actividad Acerca del proceso de elaboración del queso, visita a la Quesería de Esposa. Venta de productos.