



y la matacía en el Sobrarbe

Morillo de Tou

Inmaculada de gastronomía y tradición

10 y 11 de diciembre



Sábado 10

18:00 Charla – Coloquio (entrada libre hasta completar aforo)

Slow Food y proyecto “Pirineos Vivos”

- Slow Food
- Pirineos Vivos
- Restauración de Montaña y Km.0

20:30 Cena con productos de montaña

Carpaccio de Ternera Pirenaica con alcaparras de Ballobar y queso curado de Benabarre

Salteado de setas de temporada con longaniza

Sopas de ajo con huevo de corral

Lomo de trucha del Cinca con hortalizas ecológicas y pil-pil de setas

**Postre, agua y vino
20€**

Domingo 11

11:00 El mondongo de Laton D’Afueva

Mondongo de Latón en la plaza del pueblo

A continuación comida

Surtido de embutidos y paté de Latón con Pan de Aragón 03 y aceite Verdeño

Cocido de Latón con garbanzos de Lierta y verduras ecológicas

(Dos vuelcos, sopa y la legumbre con el cerdo y la verdura)

Postre, agua y vino

**Actividad y comida
35€ / 25€ alojados**



Información y reservas
974 500 793
info@morillodetou.com
www.morillodetou.com