

Menú invierno



Aperitivos

ANCHOAS DEL CANTABRICO EN SALAZÓN LIGERO
CON MANTEQUILLA DE HIERBAS

....

TOSTA GRATINADA DE PAN ECOLÓGICO CON JAMÓN SERRANO,
SETAS DE CARDO Y SALSA SUAVE DE AJO

Principal

CAPARRONES DE ANGUIANO CON SUS SACRAMENTOS

Segundos

CHIPIRONES POCHADOS A FUEGO LENTO
CON CEBOLLA CARMELIZADA, SOBRE TORRIJA SALADA

Y

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO, GUISADAS CON
VINO DE SOLAR DE SAMANIEGO, PARMENTIER DE PATATA
Y MANZANA

Postre

HELADO TINTA DE VINO CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y
YOGUR DE LECHE DEL GORBEA, COULIS DE FRUTA DE LA PASIÓN
E INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS Y VINO

*El chocolate y el yogur complementan el helado de lías de vino tinto elaborado en exclusiva
para nosotros por Fernando Sáenz Duarte, Premio Nacional de Gastronomía 2016 al mejor
'cocinero dulce' de España.*

Vinos

CRianza RIOJA ALAVESA
VERDEJO D.O. RUEDA
RESERVA RIOJA ALAVESA

