

# Menú otoño

Del 22 de septiembre al 24 de noviembre



## Aperitivos

PASTEL DE CABRACHO CON MAHONESA ESPECIADA

....

CANELONES DE TRIGUEROS, CALABACÍN  
Y PANCETA ADOBADA RIOJANA

## Principal

ALUBIAS POCHAS GUIADAS A FUEGO LENTO  
CON SETAS Y HONGOS DE NUESTRO ENTORNO

## Segundos

CORVINA A LA PLANCHA CON VINAGRETA  
DE VERDURAS CONFITADAS Y LECHO DE ALGAS

Y

RAGÚ DE TERNERA MELOSA GUIADA  
EN 7 CEPAS CON PURÉ DE CASTAÑAS

## 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



**SOLAR DE SAMANIEGO**  
BEBER ENTRE LÍNEAS

*Vinos para Beber Entre Líneas*

PRUEBE LOS VINOS DE SU VISITA,  
CON ENVÍOS GRATIS A SU CASA:



[www.solardesamaniego.com](http://www.solardesamaniego.com)