

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