

# Menú primavera

Del 24 de marzo al 25 de junio (ambos inc.)



## Aperitivos

MOUSSE DE OCA CON GELATINA DE VERDEJO

....

TOSTA GRATINADA DE PAPADA CON TOMATE Y ROMERO

## Principal

MENESTRA DE VERDURAS DE LA RIBERA RIOJANA

## Segundos

BACALAO A LA VIZCAÍNA CON BOINA DE AJO TOSTADO

Y

MONTADITO IBÉRICO DE PRESA, JAMÓN  
Y QUESO DE IDIAZABAL

## 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)