

# Menú verano

Del 11 de julio al 21 de septiembre



## Aperitivos

CARPACCIO DE CHAMPIÑONES RIOJANOS  
CON VINAGRETA DE MOSTAZA ANTIGUA

....

VICHYSSEOISE DE PUERROS DE LA RIBERA  
CON SALPICÓN DE GAMBAS

## Principal

ARROZ MELOSO DE BACALAO Y CONGRIO

## Segundos

BONITO DEL CANTÁBRICO ESCABECHADO AL VERDEJO

Y

ENTRECOTTE AL SARMIENTO CON PIPARRAS SALTEADAS

## 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)