

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