

# Menú invierno

## BEBER ENTRE LÍNEAS



### Aperitivos

ANCHOAS DEL CANTABRICO EN SALAZÓN LIGERO  
CON MANTEQUILLA DE HIERBAS

....

TOSTA GRATINADA DE PAN ECOLÓGICO CON JAMÓN SERRANO,  
SETAS DE CARDO Y SALSA SUAVE DE AJO

### Principal

CAPARRONES DE ANGUIANO CON SUS SACRAMENTOS

### Segundos

CHIPIRONES POCHADOS A FUEGO LENTO  
CON CEBOLLA CARAMELIZADA, SOBRE TORRIJA SALADA

Y

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO, GUIADAS CON  
VINO DE SOLAR DE SAMANIEGO, PARMENTIER DE PATATA  
Y MANZANA

### 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

