

Menú

BEBER ENTRE LÍNEAS



Diciembre — ROBERT LOUIS STEVENSON

Edimburgo, 13 de noviembre de 1850 – Vailima, 3 de diciembre de 1894.
Novelista, ensayista y poeta escocés, exponente del relato clásico de aventuras
y autor de novelas tan conocidas como ‘La isla del tesoro’, ‘El extraño caso
del doctor Jekyll y Mr. Hyde’ o ‘La flecha negra’.

“El vino es poesía embotellada.” (‘The Silverado Squatters’, 1883)



Entrantes de temporada

SOLAR DE SAMANIEGO EL CERRAO CRIANZA 2014

CECINA DE VACA DE CASERÍO CON MANZANA
VERDE Y PIÑONES DEL BOSQUE RIOJANO

HUEVO BENEDICTINE CON PATÉ DE SETAS Y
CHAMPIÑONES DE PRADEJÓN Y SALSA BEARNESA

*“Soy hombre llano; ron, tocino y huevos es todo lo que quiero, y aquella roca de allá arriba, para ver pasar los barcos.”
(‘La isla del tesoro’, 1883)*

CAPARRONES PINTOS DE ANGUIANO CON SUS SACRAMENTOS

Tradicional plato de cuchara elaborado con estas alubias riojanas, suaves y mantecosas,
guisadas a fuego lento con las mejores hortalizas y carnes de la zona.

*“Mientras así cantaba, de vez en cuando sacaba una cucharada de aquel caldo y, después de soplarla, la saboreaba con el aire de un experto cocinero.
Al fin juzgó, sin duda, que el rancho estaba ya en su punto, pues, empuñando el cuerno de caza que llevaba pendiente del cinto,
lo hizo sonar tres veces como toque de llamada.” (‘La flecha negra’, 1888)*

Segundo plato a elegir entre:

DURÓN VERDEJO 2019 | 7 CEPAS RESERVA 2015

LOMO DE LUBINA DEL CANTÁBRICO AL
HORNO CON LANGOSTINOS Y VINAGRETA
DE TOMATE SECO

Delicado pescado de las costas vascas,
asado y acompañado de los mejores frutos del mar
y una vinagreta con todos los aromas de la tierra.

COCHINILLO DESHUESADO CON JUGO
DE SU COCCIÓN Y RESERVA 7 CEPAS
Y CREMA DE MANZANA REINETA

Tierno corte de carne cocinado a baja temperatura
para que conserve su sabor y jugosidad,
maridado con los matices del vino y la manzana.

“Tenemos a la vista un succulento asado –dijo–. Aquí hay para dar y tomar en abundancia.” (‘Las Aventuras de David Balfour: Catriona’, 1893)

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.

