

Menú

BEBER ENTRE LÍNEAS



Noviembre — FÉLIX LOPE DE VEGA Y CARPIO

Madrid, 25 de noviembre de 1562 - 27 de agosto de 1635. Dramaturgo, novelista y poeta, icono del Siglo de Oro español y uno de los autores más prolíficos de la literatura universal.

“El vino, mientras más se envejece, más calor tiene; al contrario de nuestra naturaleza, que mientras más vive, más se va enfriando.” (La Dorotea, 1632)



Entrantes de temporada

SOLAR DE SAMANIEGO EL CERRAO CRIANZA 2014

CARPACCIO DE FOIE FRESCO CON PRALINÉ
DE AVELLANA Y REDUCCIÓN DE ZURRACAPOTE

CREMA DE CARDO CON VIRUTAS DE JAMÓN
CRUJIENTE Y YEMA DE HUEVO COCIDA

“Esta sí que es buena casa;/ que sin comer no hay placer;/ porque hay dios que sin comer / toda la vida se pasa.” (El Amor enamorado’, 1630)

ALUBIAS BLANCAS DE CASTAÑARES CON PANCETA Y CHORIZO DE LA SIERRA DE CAMEROS

Homenaje a la olla del Siglo de Oro, tradicional guiso de verduras, legumbres y carne, protagonizado en este caso por las delicadas alubias riojanas, estofadas a fuego lento y con su acompañamiento de chacinería serrana.

*“Una reverenda olla / a la usanza de la aldea, / que no habrá cosa que coma / con más gusto cuando venga.”
(‘El hijo de los leones’, 1624)*

Segundo plato a elegir entre:

DURÓN VERDEJO 2019 | 7 CEPAS RESERVA 2015

BACALAO AL AJOARRIERO CON TOMATE
Y PIMIENTOS RIOJANOS, DADOS
DE PATATA ALAVESA Y PIL-PIL CREMOSO

Pescado popular por excelencia en la época de Lope de Vega, que presentamos en una elaboración propia de la cocina vasco-navarra y acompañado de las sabrosas patatas de la zona.

PRESA IBÉRICA CON JAMÓN RIOJANO,
QUESO AHUMADO DE OVEJA LATXA
Y MOSTILLO DE NUESTRAS UVAS

Jugoso corte de carne, reservada en el siglo XVI y XVII a hidalgos y clases altas, que combina a la perfección con el queso y el mostillo elaborado tradicionalmente en Rioja tras la vendimia.

*“Acabada la comida / puestas las manos los dos, / dámosle gracias a Dios / por la merced recibida.”
(‘Peribáñez y el comendador de Ocaña’, 1614)*

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.

