

Menú

BEBER ENTRE LÍNEAS



Octubre — FÉLIX MARÍA DE SAMANIEGO

Laguardia, 12 de octubre de 1745 - 11 de agosto de 1801.

Fabulista y poeta, da nombre a nuestra bodega y a nuestra Cofradía. Su finca, La Escobosa, es el origen del espíritu literario del proyecto Beber Entre Líneas. Sus fábulas combinan críticas, humor y lecciones morales, y están repletas de referencias a la naturaleza, los frutos de la tierra y la comida.



Entrantes de temporada

SOLAR DE SAMANIEGO EL CERRAO CRIANZA 2014

PUDDING DE CHANGURRO DEL CANTÁBRICO
CON MAHONESA AROMATIZADA
AL VINO BLANCO

HUEVO ECOLÓGICO POCHADO
SOBRE PARMENTIER DE PATATA ALAVESA
Y HONGOS DEL GORBEA

“Érase una gallina que ponía / un huevo de oro al dueño cada día. / Aún con tanta ganancia, mal contento, / quiso el rico avariento / descubrir de una vez la mina de oro, / y hallar en menos tiempo más tesoro.” (‘La gallina de los huevos de oro’)

CAPARRONES DE ANGUIANO CON SUS SACRAMENTOS Y VERDURAS DE LA HUERTA RIOJANA

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

“En vano a la comida picoteaba, / pues era para el guiso que miraba / inútil tenedor su largo pico. / La zorra con la lengua y el hocico / limpió tan bien su fuente, que pudiera / servir de fregatriz, si a Holanda fuera.” (‘La zorra y la cigüeña’)

Segundo plato a elegir entre:

DURÓN VERDEJO 2019 | 7 CEPAS RESERVA 2015

BACALAO AL HORNO MACERADO
EN ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA
SOBRE PIMIENTOS DE TRICIO

Uno de los pescados más apreciados históricamente en Laguardia, con el característico toque ahumado del pimentón y los deliciosos pimientos asados riojanos.

*“Por consultar al gusto solamente / entra en la nasa el pez incautamente, / el pájaro sencillo en la red queda, / y ¿en qué lazos el hombre no se enreda?”
(‘Las ranas sedientas’)*

COCHINILLO ASADO
CON SU JUGO AL RIOJA, HIGOS FRESCOS
Y MOSTILLO DE NUESTRA VIÑA

Jugoso corte de cochinillo cocinado a baja temperatura con nuestro vino, higos de la zona y el mostillo elaborado tradicionalmente en Rioja tras la vendimia.

“Del importe logrado / de tanto pollo, mercaré un cochino; / con bellota, salvado, / berza, castaña engordará sin tino; / tanto que puede ser que yo consiga / ver cómo se le arrastra la barriga.” (‘La lechera’)

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.

