

Menú

BEBER ENTRE LÍNEAS



Septiembre — FRANCISCO DE QUEVEDO

Madrid, 14 de septiembre de 1580 - Villanueva de los Infantes, 8 de septiembre de 1645. Divertido, mordaz e inteligente, fue exponente poético y teatral del Siglo de Oro español. Efecto bondadoso y confortador debía proporcionarle el vino si lo describe de esta manera:

"[...] para conservar la salud y cobrarla si se pierde, conviene alargar en todo y en todas maneras el uso del beber vino, por ser, con moderación, el mejor vehículo del alimento y la más eficaz medicina [...]" ('La Fortuna con seso y la hora de todos', 1650)



Entrantes de temporada

CROQUETAS CREMOSAS
DE JAMÓN DE LA SIERRA DE CAMEROS

HIGOS AL HORNO
RELLENOS DE QUESO DE CABRA DEL GORBEA

"Sábado es buen día para levantarte tarde, andar despacio, comer caliente, hablar mucho y vestir ancho y calzar holgado; que es Saturno viejo y amigo de su comodidad". ('Libro de todas las cosas y otras muchas más', 1631)

POCHAS FRESCAS DE LA RIBERA DEL EBRO CON HORTALIZAS RIOJANAS

Plato de cuchara elaborado con esta delicada variedad de alubia, cocinada a fuego lento y acompañada de los mejores frutos de la tierra. Un homenaje a la olla, plato típico del Siglo de Oro donde las legumbres eran protagonistas.

"Picarones, que en los caldos / mostráis villanas costumbres; / mosqueteros de las ollas / que dais al pueblo que rumie".
(*Matraca de las flores y la hortaliza*, c. 1620)

Segundo plato a elegir entre:

LOMO DE MERLUZA DEL CANTÁBRICO SOBRE
VERDURAS FLAMBEADAS AL COÑAC

Jugoso corte de este delicado pescado, asado en su punto y acompañado de un sofrito de verduras de temporada con los aromas del flambeado.

ENTRECOT DE TERNERA CON PATATA ALAVESA
ROTA ALIÑADA CON GUINDILLA

Sabrosa ternera ecológica al sarmiento, acompañada de dos de los manjares alaveses más valorados: la patata y la guindilla en aceite.

"Empezaron, por bienvenido, a beber a mi honra, que yo, hasta que la vi beber, no entendí que tenía tanta. Vino pescado, y carne, y todo con apetitos de sed". ('El Buscón', 1626)

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.

