

MENÚ GASTRONÓMICO

- Cocktail de bienvenida.
- Snack.
- Surtido de mantequillas hechas en casa.
- Tabla de quesos estilo Kabanova.
- Falso risotto de miniverdura y su emulsión.
- Lomo de bacalao bajo niebla marina y nuestra versión de ajoarriero ahumado.
- Cochinillo acompañado con toques cítricos, manzana e hinojo.
- Pastel de café y chocolate cuajado, helado de vainilla y toques de frambuesa.
- Petits Fours.

Incluye agua mineral y hogaza de leña de masa madre.

35€

IVA INCLUIDO

MENÚ PARA MESA COMPLETA
24 H. RESERVA

MENÚ PASIÓN

APERITIVO de la casa.

ENTRANTES Comenzaremos con cinco entrantes al centro:

- Aceite Arbequina Lectus con pan de horno de leña y sal de vino.
- Lasagna de verduras frescas de Calahorra.
- Bao de lomo con toques cítricos y cebolla encurtida.
- Risotto de trigueros.
- Hongos salteados sobre nube de clara con yema campera.

PRINCIPAL individual para cada persona:

- Albóndigas de merluza y calamar con salsa marinera.
- Taco de bacalao sobre cama de morros a la riojana picante.
- Lingote de cordero con demi-glacé de sus huesos al vino tinto.
- Ravioli de toro con mermelada.

POSTRES flan casero de la abuela con helado de vainilla.

Incluye 1/3 botella Tinto Reciente DOC Rioja, agua mineral y pan de leña de masa madre.

25€

IVA INCLUIDO

MENÚ PARA 2 PERSONAS (MÍNIMO)
CON CRIANZA DOC AÑARES

26,90 €
(IVA INCLUIDO)