

Viernes, 20 de abril - 21:30 h



Menú

Entrante

Carpaccio de Wagyu con mostaza dulce y queso parmesano y micro ensalada

Monopole Rioja

Plato de pescado

Salmón teriyaki con cebolla rosa y lima

Viña Real Rosado

Plato de carne

Magret de pato a la plancha con salsa de naranja

Viña Real Reserva

Postre

Tarta de queso con frutos rojos
Corona

Viernes, 11 de mayo - 21:30 h



Menú

Entrante

Pisto Riojano con huevo a baja temperatura

Cynthia Gamacha 2016

Plato de pescado

Lomo de Merluza de pincho al vermut Lacuesta y patata roja

Ventilla 71 2015

Plato de carne

Lechazo de Castilla cocinado a baja temperatura y finalmente asado de forma tradicional

Campeador Reserva 2010

Postre

Sorbete de fruta de la pasión con maracuyá natural
Vermouth edición Limitada

Viernes, 1 de junio - 21:30 h



Menú

Entrante

Ensalada de langostinos con guacamole, emulsión de tomate y aceite de pistacho

Viña Pomal Blanco Fermentado en Barrica

Plato de pescado

Lomo de atún rojo a la plancha con cebolla crujiente sobre un fondo de marmitako

Viña Pomal Selección 500

Plato de carne

Medallón de solomillo con foie fresco dorado a la plancha y salsa de cerezas

Viña Pomal Reserva 106 Barricas

Postre

Milhojas de crema y merengue con helado
Cava Pomal Brut Reserva

Viernes, 13 de julio - 21:30 h



Menú

Entrante

Huevo a baja temperatura sobre parmentier de patatas y hongos con salsa de trufa

Ramón Bilbao Rueda Sauvignon Blanc 2017

Plato de pescado

Mero al horno con salsa de lima con verduras

Mar de Frades 2017

Plato de carne

Cochinillo confitado a baja temperatura, deshuesado y finalmente asado con su caldo de jamón ibérico

Cruz de Alba crianza 2015

Postre

Brownie de chocolate 72% con nueces y su helado
Mirto 2012

Viernes, 21 de septiembre - 21:30 h



Menú

Entrante

Carpaccio de cigala al aroma de cítricos y foie

MUGA blanco magnum 2017

Plato de pescado

Tataki de atún con ajo blanco, sésamo y soya

MUGA rosado magnum 2017

Plato de carne

Lomo de ciervo asado con salsa de frutos rojos

MUGA Selección Especial Reserva 2012

Postre

Brownie de chocolate 72% con nueces y su helado

PRADO ENEA gran reserva 2004

Viernes, 19 de octubre - 21:30 h



Menú

Entrante

Pulpo asado sobre cremoso de yuca y su aceite de pimentón

Blanco Pazo de Seoane Rosal 2017

Plato de pescado

Rape asado en salsa de almendras y tiras de calamar

Blanco Pazo de Seoane Rosal 2017

Plato de carne

Manitas de cerdo deshuesadas con foie y salsa de uvas

Martelo 2012

Postre

Melosa de chocolate
Gran Reserva 904 2009

Viernes, 23 de noviembre - 21:30 h



Menú

Entrante

Ceviche de lenguado con micro ensalada

Beronia Rosado

Plato de carne

Arroz meloso de caza con pichón

III a.C. Beronia

Plato de carne

Cochinillo confitado a baja temperatura, deshuesado y finalmente asado con su caldo de jamón ibérico

Leonor Palo Cortado

Postre

Queso surtido de cameros
Beronia Gran Reserva

Sólo cena: 55,00 €

ALOJAMIENTO, CENA MARIDAJE Y DESAYUNO BUFFET

Todas las cenas se celebrarán a las 21.30h

105,00 € / persona en doble

145,00 € / persona en individual

(10% IVA incluido)