

MENÚ GRAN VIAJE

15 Pases

APERITIVOS

Selección de aperitivos

NUESTRA HUERTA

Ensalada de tomate al aroma de manzanilla.

Tomates de Calahorra, con una emulsión ácida de la vinagreta con manzanilla, lechuga osmotizada en aliño, aceitunas y anchoa del Cantábrico.

Zanahoria causa, su collage, zanahoria micro y escabeche de foie.

Hemos elaborado el puré de zanahoria con el aliño de las patatas causa. Colocamos su collage, una zanahoria micro, foie y su escabeche.

Menestra de temporada.

Seleccionamos las mejores verduras de la huerta para este plato.

Espárrago blanco de la Ribera, crema de anguila ahumada, su lomo y esferificaciones de AOVE.

Espárragos de la Ribera, crema de anguila y sus lomos fileteados.

Coliflor en texturas, su bechamel y caviar.

Podemos hablar de un clásico...

DEL MAR

Fish and chips vegetal (merluza).

Merluza en tempura, velouté y chips de verduras.

Bacalao ajoarriero con mosaico de puerro.

Lomo de bacalao cocinado en barro, acompañado de un mosaico de puerro y bañado de nuestra versión de un ajoarriero renovado.

Chawanmushi de gambas al ajillo.

¿Unas gambas al ajillo? Natilla de caldo de gamba, glaseada de un aceite de gamba y ajos, tartar de gamba roja y caviar.

Raya a la menier.

Raya cocinada a baja temperatura acompañada de nuestra menier acabada en sala.

DE LA TIERRA

Solomillo de vaca vieja acompañada de pistou y carpaccio de champiñones de Autol.

Mantenemos el solomillo dos semanas cubierto de nuestra mantequilla de champiñones.

Lo servimos acompañado de un guiso de champiñones al pistou y carpaccio.

Pensamientos de cordero con caviar ahumado.

Sesos de cordero hechos a la brasa con caviar ahumado.

Pichón y cerezas.

Pechuga de pichón acompañado de salsa de foie e interiores, trufa y cerezas.

UN DULCE RECUERDO

Manzanas.

Sorbete de manzanas y toques de hierbabuena. Muy fresco.

Cromatismo verde.

De la huerta riojana.

Mi recuerdo más dulce.

El desayuno en casa de la yaya.

MENÚ AMICITIA

8 Pases

APERITIVOS

Selección de aperitivos

NUESTRA HUERTA

(5 platos)

Ensalada de tomate al aroma de manzanilla.

Tomates de Calahorra, con una emulsión ácida de la vinagreta con manzanilla, lechuga osmotizada en aliño, aceitunas y anchoa del Cantábrico.

Zanahoria causa, su collage, zanahoria micro y escabeche de foie.

Hemos elaborado el puré de zanahoria con el aliño de las patatas causa. Colocamos su collage, una zanahoria micro, foie y su escabeche.

Menestra de temporada.

Seleccionamos las mejores verduras de la huerta para este plato.

Espárrago blanco de la Ribera, crema de anguila ahumada, su lomo y esferificaciones de AOVE.

Espárragos de la Ribera, crema de anguila y sus lomos fileteados.

Coliflor en texturas, su bechamel y caviar.

Podemos hablar de un clásico...

DEL MAR

(a elegir 1 plato)

Fish and chips vegetal (merluza).

Merluza en tempura, velouté y chips de verduras.

Bacalao ajoarriero con mosaico de puerro.

Lomo de bacalao cocinado en barro, acompañado de un mosaico de puerro y bañado de nuestra versión de un ajoarriero renovado.

Chawanmushi de gambas al ajillo.

¿Unas gambas al ajillo? Natilla de caldo de gamba, glaseada de un aceite de gamba y ajos, tartar de gamba roja y caviar.

Raya a la menier.

Raya cocinada a baja temperatura acompañada de nuestra menier acabada en sala.

DE LA TIERRA

(a elegir 1 plato)

Solomillo de vaca vieja acompañada de pistou y carpaccio de champiñones de Autol.

Mantenemos el solomillo dos semanas cubierto de nuestra mantequilla de champiñones. Lo servimos acompañado de un guiso de champiñones al pistou y carpaccio.

Pensamientos de cordero con caviar ahumado.

Sesos de cordero hechos a la brasa con caviar ahumado.

Pichón y cerezas.

Pechuga de pichón acompañado de salsa de foie e interiores, trufa y cerezas.

UN DULCE RECUERDO

Mi recuerdo más dulce.

El desayuno en casa de la yaya.

MENÚ SELECCIÓN

5 Pases

APERITIVOS

Selección de aperitivos

NUESTRA HUERTA

(a elegir 2 platos)

Ensalada de tomate al aroma de manzanilla.

Tomates de Calahorra, con una emulsión ácida de la vinagreta con manzanilla, lechuga osmotizada en aliño, aceitunas y anchoa del Cantábrico.

Zanahoria causa, su collage, zanahoria micro y escabeche de foie.

Hemos elaborado el puré de zanahoria con el aliño de las patatas causa. Colocamos su collage, una zanahoria micro, foie y su escabeche.

Menestra de temporada.

Seleccionamos las mejores verduras de la huerta para este plato.

Espárrago blanco de la Ribera, crema de anguila ahumada, su lomo y esferificaciones de AOVE.

Espárragos de la Ribera, crema de anguila y sus lomos fileteados.

Coliflor en texturas, su bechamel y caviar.

Podemos hablar de un clásico...

DEL MAR

(a elegir 1 plato)

Fish and chips vegetal (merluza).

Merluza en tempura, velouté y chips de verduras.

Bacalao ajoarriero con mosaico de puerro.

Lomo de bacalao cocinado en barro, acompañado de un mosaico de puerro y bañado de nuestra versión de un ajoarriero renovado.

Chawanmushi de gambas al ajillo.

¿Unas gambas al ajillo? Natilla de caldo de gamba, glaseada de un aceite de gamba y ajos, tartar de gamba roja y caviar.

Raya a la menier.

Raya cocinada a baja temperatura acompañada de nuestra menier acabada en sala.

DE LA TIERRA

(a elegir 1 plato)

Solomillo de vaca vieja acompañada de pistou y carpaccio de champiñones de Autol.

Mantenemos el solomillo dos semanas cubierto de nuestra mantequilla de champiñones. Lo servimos acompañado de un guiso de champiñones al pistou y carpaccio..

Pensamientos de cordero con caviar ahumado.

Sesos de cordero hechos a la brasa con caviar ahumado.

Pichón y cerezas.

Pechuga de pichón acompañado de salsa de foie e interiores, trufa y cerezas.

UN DULCE RECUERDO

Mi recuerdo más dulce.

El desayuno en casa de la yaya.