



Opciones de menú

Entrantes fríos

Carpaccio de gamba roja sobre tartar de tomate y ajoblanco
Tartar de tomate con cigala y ajoblanco
Ensalada templada de codornices en escabeche
Ensalada de bogavante con mahonesa de su coral
Espárragos verdes con mahonesa de perrechicos y caviar

Entrantes calientes

Pimientos de cristal caramelizados con yema de corral y patatitas de Álava
Pisto riojano con huevo cocinado a baja temperatura
Puré de patata con hongos, foie y un cordón de jugo de carne
Arroz cremoso con bogavante y hongos
Alcachofas naturales confitadas sobre una crema de patata y jamón
Cigala, pil-pil de nueces y trufa

Sopas y otros platos de cuchara

La sopa de pescado del Echaurren
Sopa de boletus y castañas con yema de huevo
Crema de caparrones con panceta, raviolos fluidos de berza y morcilla
Potaje de garbanzos con rape y almejas
Caparrones con sus sacramentos (alubias servidas con chorizo, morcilla y panceta)

Pescados

Merluza asada sobre néctar de pimientos
Merluza a la romana confitada a 45°C sobre pimientos verdes asados y sopa de arroz
Rape sobre puré de calabaza ahumada, con almejas, hongos y salsa marinera
Bogavante asado sobre un ragout de hortalizas, pie de cerdo y manjar blanco
Láminas de bacalao ligadas con pil-pil sobre pimiento verde y cebolla confitada.
Rodaballo al horno sobre un fondo de patata pil-pil y un refrito de ajos y guindilla

Hotel Marqués de Riscal

Cortante

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mandarina

Carnes

Cordero lechal con emulsión de ensalada, tubérculos y mostaza

Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura, con patatas panadera y ensalada

Cordero glaseado con un toque de jengibre sobre parmentier de patata

Solomillo al Oporto sobre parmentier de patata, trufa y ensalada de rúcula

Solomillo al Oporto con puré de manzana asada y rúcula

Albóndiga sobre parmentier de patata y trufa

Carrillera de ternera glaseada con puré de manzana y rúcula

Manita de cerdo deshuesada con pera de Rincón y hortalizas

Prepostre

Granizado de melocotón con zurracapote y palito de canela

Ensalada de plátano, sorbete de mojito y gelatina de menta

Postre principal

Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel

Dados de piña salteados, mouse de caramelo, helado y leche de coco

Uvas sobre crema tostada y reducción de vino de moscatel con leche de coco

Torrija tostada con helado de queso y sopa fresca de cacao

Tarta de requesón con helado de Valvanera

Chocolate, aceite, pan y sal

Blanco (mousse de yogur, helado de queso, sopa de chocolate blanco y galletas blancas)

Sablé crujiente con mousse de chocolate y helado de menta

En el Hotel Marqués de Riscal preparamos menús especiales para vegetarianos, veganos, alérgicos, celíacos, diabéticos y otras necesidades.