

MENÚ 1: COMIDA ENTRE DIOSES

Bienvenida

Salchichón en salsa de Blanco Crianza VETIVER

Entrante

Ensalada templada de vendimia tardía

Primero

Cuna milhojas de Vieiras y Verduritas

Segundo

Lomo de Bacalao con Huerta Riojana

ó

Solomillo de Cerdo Ibérico en Salsa de Setas y Patatas Duquesa

Postre

Garnacha de Ontañón Crianza con sarmiento de chocolate cuba

Café

MENÚ 2: COMIDA ENTRE DIOSES

Entrante

Revuelto de Setas de Temporada
Salchichón en salsa de Blanco Crianza VETIVER
Pimientos rellenos de frutos del mar

Primero

Menestra de Verduras de Temporada

Segundo

Lomo de Bacalao a la riojana

Postre

Garnacha de Ontañón Crianza con sarmiento de chocolate cuba

Café

MENÚ 3: COMIDA ENTRE DIOSES

Entrante

Revuelto de Setas de Temporada
Salchichón en salsa de Blanco Crianza VETIVER
Pimientos rellenos de frutos del mar

Primero

Patatas con chorizo

Segundo

Cordero guisado con patata panadera confitada al estilo Margarita

Postre

Garnacha de Ontañón Crianza con sarmiento de chocolate cuba

Café

MENU MITOLOGIA

Entrante

Revuelto de Setas de Temporada
Salchichón en salsa de Blanco Crianza VETIVER

Primero

Patatas con Chorizo

Segundo

Cordero guisado con patata panadera confitada al estilo Margarita

Postre

Garnacha de Ontañón Crianza con sarmiento de chocolate cuba

Café

42,00 euros (i.v.a. incluido)

Vinos incluidos: Vino tinto Ontañón Reserva 2001 / Vino dulce Riberas de Marco Fabio