

TORRE DE OÑA

MENÚ 2011

Cocina tradicional

Cocina creativa*

APERITIVOS

Delgadillas con tomate picante
Pimientos del piquillo rellenos
Pimiento verde relleno de manitas de cerdo
Crujiente de Morcilla y piquillo o Foie y manzana o Verduritas y gambas
Anchoas en piparra
Bacalao confitado con piquillos

Capricho de aguacate y langostino
Bocado de salmón y salsa tártara
Ajoblanco con gambas y huevas de trucha
Terrina de foie gras casera y confitura de zanahoria
Blinis de patata, cebolla y morcilla

1º PLATOS

Menestra de verduras
Patatas a la riojana
Cocidos (caparrones, alubia blanca)
Crema de caparrón de Anguiano con crujiente de morcilla
Ensalada templada

Huevo escalfado, txistorra y sopa ligera de patata
Arroz cremoso de verduritas y berberechos
Ensalada de pimientos asados, sardinas marinadas y queso en aceite
Saquito de lechecillas salteadas con langostinos y hongos
Alubias de la granja con chipirones y aceite de romero

2º PLATOS

Corderito lechal con ensalada
Chuletillas salteadas con piquillos
Carrilleras de ternera estofadas
Bacalao a la riojana
Rabo de toro al Torre de Oña
Merluza (horno, plancha, romana)

Vieira asada con su ajada y meloso de pimentón
Centro de bacalao confitado, crema de Idiazabal, espinacas y piñones
Atún rojo con pistachos verdes y dados de tomate
Carrilleras de ibérico al Lagar de Cervera y arroz verde
Venado braseado con salsa de uvas pasas y migas de frutos secos
Pluma ibérica, puré de matanza y ensalada de brotes tiernos

POSTRES

Torrijas sobre crema de arroz con leche
Milhojas de crema y nata con chocolate caliente
Banda de manzana templada
Helado sobre tulipa de guirlache

Sopa de chocolate blanco, frutos rojos, toffee y crema de whisky
Canutillo de piña al ron relleno de crema de almendras y salsa de pacharán
Crema de mascarpone, helado de mango y virutas de chocolate
Biscuit helado de higos y fundido chocolate caliente

EL MENÚ SERÁ EL MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES

*** Reserva con tres días de antelación**