

MENÚ EDMOND

“ENTRE RIOJA ALAVESA Y FRANCIA”

Pintxos

Tartaleta de remolacha
Helado de calabaza ahumada
Perdiz, setas y cacahuete
Champagne Barons de Rothschild Brut Nature
AOC Champagne, Francia

Francia

Espárrago, habas y vichyssoise trufada
Parfait de foie, Grand Marnier y colmenillas
Vieira braseada con espuma de duchambais
Alcachofa, tupinambo y manitas a la Saint-Menehould
Le Rosè Amistà AOC Côte de Provence, Francia ó
Le Merle Blanc AO Mèdoc, Francia
Château Clarke AO Mèdoc, Francia

Rioja Alavesa

Merluza en salsa verde y pilpil
Rodaballo braseado con sus “callos” a la riojana
Conejo, morcilla alavesa y guisantes
Cordero, senderillas y apionabo
Macán Clásico DOCa Rioja, España
Macán DOCa Rioja, España

Goxotasuna – Dulzura

Manzana bajo sidra de hielo
Kizkilurrin e intxaursaltsa

Petit Fours

Brigadeiro de almendra, macaron de avellana y canele con Valvanera

130€ Menú

210€ Menú con armonía de 5 vinos familia Rothschild

Menú a mesa completa. IVA incluido



**PALACIO
DE SAMANIEGO**