

MENÚ EDMOND

“ENTRE RIOJA ALAVESA Y FRANCIA”

Paseo por el huerto

Calabaza – Remolacha - Acelga

Nouvelle snacks

Caviar - Foie gras – Erizo de mar

*Champagne Barons de Rothschild Brut Nature
AOC Champagne, Francia*

Francia

Espárrago blanco, guisante y vichyssoise
Ostra en beurre blanc con crema de mejillones
Bogavante braseado con espuma de duchambais
*Le Rosè Amistà AOC Côte de Provence, Francia ó
Le Merle Blanc AO Mèdoc, Francia
Château Clarke AO Mèdoc, Francia*

Rioja Alavesa

Bonito encurtido en piparra, tomate y cereza
Rodaballo braseado con sus “callos” a la riojana
Conejo con morcilla alavesa
Cordero, apionabo y espinaca
*Macán Clásico DOCa Rioja, España
Macán DOCa Rioja, España*

Goxotasuna – Dulzura

Manzana bajo sidra de hielo
Frambuesa, yogur y pistacho
Kizkilurrin, romero y lombarda

Petit Fours

Brigadeiro de almendra, macaron de avellana y canele con Valvanera

140€ Menú

220€ Menú con armonía de 5 vinos familia Rothschild

205€ Menú con armonía de 5 vinos Rioja Alavesa

Menú a mesa completa. IVA incluido



PALACIO
DE SAMANIEGO