



Entrecepas
★★★★★

MENÚ DEL MARQUÉS DE ENTRECEPAS

Comenzamos...

Pizarra de jamón ibérico y queso Idiazábal
Abanico de ibéricos
Ensalada con nuestras hortalizas de temporada del Vergel de la Rioja
Ensalada de ventresca
Pimientos del piquillo asados con el carácter de la Ribera del Ebro
Caparrones de Anguiano al estilo tradicional
Revuelto de ibérico jamón con setas
Revuelto de boletus autóctonos de la Sierra Cebollera
Salteado de nuestras verduras frescas de temporada

Continuamos...

Parrillada al sarmiento de nuestras carnes riojanas
Ibérico secreto de Guijuelo
Sabroso entrecot del Achichuelo
Solomillo del Camero Nuevo
Lechales chuletas de Cordero Chamarito
Chuleta de vieja y libre vaca camerana (350 grs.)
Jugoso y lechal cordero de Villoslada de Cameros
Rostrizo cochinitillo de Pipaona de Ocón

Del mar

Jugoso jurel del Cantábrico
Horneada lubina del Mediterráneo
Gambones al sarmiento con la salsa del mar

Dulce final...

Tarta de cuajada trashumante
Tarta de queso del Camero Viejo
Delicioso y artesano flan de huevo o de café
Digestivo sorbete al limón
Tarta Comtessa
Tarta al whisky escocés
Nuestras autóctonas frutas de temporada

37,50€

**Agua, pan, postre y Crianza
IVA INCLUIDO**

Deliciosas guarniciones acompañan todos nuestros platos
Máximo grupos de 10 personas