

# LA ARBOLEDA DEL SUR

## MENÚ 4



 ECHAURREN  
hotel



## APERITIVO LA ARBOLEDA DEL SUR

### PARA COMER CON LA MANO

Teja crocante de pipas  
Aceitunas negras  
Corte de sésamo, queso y miel  
Tortillita con ensaladilla rusa  
Nuestras croquetas  
Sandwich de foie con puré de manzana  
Yogurt de queso y confitura de tomate

### APERITIVOS A BASE DE PESCADO

Gamba roja con una pipeta de jugo de ave  
y la propia gamba con picante  
Salmón curado en soja, con berros, caviar de avellana  
y mahonesa de algas

### APERITIVOS A BASE DE CARNE

Brocheta de cordero glaseado con jengibre

### SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

Gazpacho de melón

### BARRAS A CARA DE CLIENTE

- PARA BEBER -

### MESA DEL AGUA Y LOS ZUMOS

Diferentes tipos de agua para autoservicio  
Limonada de naranjada natural

### LA MESA DE LOS VINOS

Servicio de los vinos elegidos para la boda

### LA MESA DEGUSTACIÓN DE CHAMPAGNE

Degustación de diferentes cavas o champagnes

### LA CARRETILLA DE LA CERVEZA

Autoservicio de cervezas variadas

### BARRAS A CARA DE CLIENTE

- PARA COMER -

### LA MESA DE LOS QUESOS NACIONALES

Quesos españoles con menbrillo, confituras y pan

### LA MESA DE LA BRASA Y EL EMBUTIDO TRADICIONAL RIOJANO

Chorizo al vino tinto  
Chistorra a la brasa  
Panceta a la brasa  
Chorizo magno selección al corte  
Salchichón al corte

### LA MESA DEL TAPEO TRADICIONAL RIOJANO

Champiñones a la plancha y su ajilimojili

## PLATOS PRINCIPALES

### ENTRANTES CALIENTES

Cigala pil-pil de nueces de Ezcaray y trufa

### PESCADOS

Corvina pasada por la brasa sobre una cama de cebolletas y tomate  
pochado en su jugo y una vinagreta con ajitos y guindilla

### CARNES

Carrillera de tenera glaseada, con puré de manzana y rúcula

### POSTRES

Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel

### CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES DE SOBREMESA

VINOS selección ESPECIAL DE LA CASA

PRECIO DEL MENÚ: 155 € por persona (IVA no incluido)