

# LA ARBOLEDA DEL SUR

## MENÚ 6



 ECHAURREN  
hotel



## APERITIVO SELECCIÓN FRANCIS PANIEGO

### PARA COMER CON LA MANO

Teja crocante de pipas  
Aceitunas negras  
Corte de sésamo, queso y miel  
Tortillita con ensaladilla rusa  
Nuestras croquetas  
Uvas tintas de foie-gras  
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  
Láminas de bacalao ligadas al pil-pil  
con pimiento y cebolla confitada  
Ceviche suave de corvina

### APERITIVOS A BASE DE CARNE

Corte guisado de rabo al vino tinto

### SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

Gazpacho Andaluz

### MESA DEL AGUA Y LOS ZUMOS

Diferentes tipos de agua para autoservicio  
Limonada de naranjada natural

### LA MESA DE LA COCTELERÍA

Mojitos elaborados en la coctelería Troika de Ezcaray

### 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

### LA MESA DEL JAMÓN IBÉRICO

Jamón Ibérico, pan tostado, tomate y aceite de oliva riojano

### LA MESA DE LOS QUESOS NACIONALES

Quesos españoles con membrillo, confituras y pan

### LA MESA DEL CAVIAR DE VINO TINTO

Lata de caviar de vino tinto sobre cuajada de foie-gras

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

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

### LA MESA MARINERA

Mejillones abiertos al vapor  
Pastel de cabraroca  
Salmón ahumado  
Bacalao ahumado  
Gamba roja cocida

## PLATOS PRINCIPALES

### ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de Bogavante con mahonesa de su coral

### CARNES

Solomillo al Oporto sobre parmentier de patata, trufa y ensalada de rúcula

### POSTRE

Crema tostada, con fruta glaseada de temporada y helado de queso fresco

### CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES DE SOBREMESA VINOS selección PREMIUM

PRECIO DEL MENÚ: 200 € por persona (IVA no incluido)