



**RESTAURANTE  
1860 TRADICIÓN  
MARQUÉS DE RISCAL  
ELCIEGO**

Con el asesoramiento gastronómico de Francis Paniego\*\*

## **1860 TRADICIÓN**

En el año 1860 la bodega Marqués de Riscal embotelló su primer vino tinto. En este mismo año el actual establecimiento de Ezcaray, que asesora la gastronomía de La Ciudad del Vino, adoptó el apellido familiar como nombre para su establecimiento, Hotel Echaurren.

Por eso 1860 Tradición es un nombre cargado de significado para este restaurante de cocina tradicional.

Elciego, 2017

## Menú Riscal

Nuestro Menú Riscal, que a continuación le recomendamos, es una selección de los platos más representativos de nuestra cocina típica.

En pequeñas raciones, selección de algunos clásicos de nuestra cocina.

---

Nuestras croquetas.

La terrina de queso de cabra con aceite de miel y costra de sésamo.

Pimientos de cristal caramelizados con yema de corral.

Verduras frescas de temporada, cocidas por separado y ligadas con el caldo de cocción.

Merluza a la romana confitada a 450

Carrillera de ternera glaseada con puré de manzana.

Tosta templada con queso de Cameros, manzana y helado de miel.

Este menú incluye agua, café y vino tinto Arienzo de Marqués de Riscal.

Precio del menu: 65€

---