



**RESTAURANTE
MARQUÉS DE RISCAL**

ELCIEGO

Elciego, 2017

Nuestro equipo de cocina, liderado por Juan Bautista y bajo el asesoramiento y dirección del Chef Francis Paniego, ha diseñado para este año dos opciones de menú, con la intención de mostrarle lo mejor de nuestra gastronomía.

Las diferentes elaboraciones que componen ambos menús, son el resultado de nuestra forma personal de trabajar con los productos de nuestro entorno y de lo que la naturaleza y cada temporada nos ofrecen. Se trata de una constante búsqueda de algo un tanto abstracto, pero es ese algo, el que alimenta nuestro deseo de intentar crear nuevas ideas, con la única ilusión de intentar hacerles felices por un rato

Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener, no dude en comunicarlo al personal del restaurante. Disponemos de información sobre alérgenos presentes en nuestra carta, a disposición del cliente

MENÚ 21 IDEAS

REINTERPRETANDO ALGUNAS DE NUESTRAS TAPAS CLASICAS

INFUSIÓN DE FRUTAS ROJAS.
ACEITUNAS NEGRAS
SÁNDWICH CRUJIENTE DE ENSALADILLA RUSA
PATATAS A LA RIOJANA
NUESTRAS CROQUETAS
SARDINA PAN Y QUESO

APERITIVOS INSPIRADOS EN LA SIERRA RIOJANA

UN BOCADO DE TONDELUNA
HIERBA FRESCA, o comerse una pradera de alta montaña
BAJO UN MANTO DE HOJAS SECAS, recreando un paseo por un hayedo

PRIMERA PARTE

CARPACCIO DE GAMBA ROJA, sobre tartar de tomate, ajo blanco y caviar de vino tinto.
ESPÁRRAGOS VERDES, caviar imperial y mahonesa de perrechicos .
CORAZÓN DE ALCACHOFA, sobre crema de patata y falsa yema con trufa negra.
ADOBOS EN ESCABECHE, cigala asada y siempre-vivas
OSTRA SOBRE UNA TARAMA DE ENCURTIDOS y un pil-pil de almendras

SECUENCIA DE LA MERLUZA

COCOCHA DE MERLUZA sobre crema a la vainilla con un aire de guindillas.
MERLUZA ASADA sobre néctar de pimientos

LAS CARNES

RAVIOLI MELOSO DE MORROS y tallarines de chipirón
PICHÓN ASADO y guarnecido con las notas de cata de un gran reserva.

POSTRES

GRANIZADO DE MELOCOTON con zurracapote
BLANCO
CHOCOLATE Y PIMIENTO