



**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