HOTEL MARQUÉS
DE RISCAL
ELCIEGO

THE
LUXURY
COLLECTION

2017-2018
MENÚS DE NAVIDAD
CHRISTMAS MENUS

Hotel Marqués de Riscal
a Luxury Collection Hotel

CENA DE NOCHEBUENA
CHRISTMAS EVE DINNER

ALMUERZO DE NAVIDAD
CHRISTMAS DAY LUNCH

CENA DE GALA NOCHEVIEJA
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

BRUNCH DE AÑO NUEVO
NEW YEAR'S BRUNCH

24/12

CENA DE NOCHEBUENA
MENÚ

CÓCTELDE BIENVENIDA
Teja de pipas
Jamón ibérico de Bellota D.O. Guijuelo
Corte de sésamo, queso y miel
Sándwich crujiente de boletus
Tartar de tomate con gambón y ajoblanco
Nuestras croquetas

PLATOS PRINCIPALES
Crema de almejas al azafrán
Cigala acompañando a unos puerros asados y su caldo clarificado
Merluza asada sobre un néctar de pimientos
Pichón curado a la sal sobre una concassé de pera y puré de pan

POSTRES
Blanco. Mousse de yogur, sopa de chocolate blanco y helado de queso

Turrones

MARIDAJE DE VINOS
COCKTAIL
Champagne Laurent Perrier BRUT
Marqués de Riscal Verdejo 2016
Arienzo de Marqués de Riscal
CENA
Marqués de Riscal Limousin 2015 D.O. Rueda
Marqués de Riscal Reserva 2013

Precio por persona- 160€ (IVA incluido)

CHRISTMAS EVE DINNER
MENU

WELCOME COCKTAIL
Sunflower seed tuile
Iberian Acorn-fed Guijuelo ham
Sesame slice cheese and honey
Crispy mushroom sandwich
Tomato tartare with king prawn and almond soup
Our croquettes

DINNER
Cream of saffron clams
Crayfish accompanying some roasted leeks and their clarified broth
Roasted hake on a nectar of peppers
Salt-cured squab over concasse pear and bread purée

DESSERTS
White, yoghurt mousse, White chocolate soup and cheese ice- cream

Christmas sweets

WINES
COCKTAIL
Champagne Laurent Perrier BRUT
Marqués de Riscal Verdejo 2016
Arienzo de Marqués de Riscal
DINNER
Marqués de Riscal Limousin 2015 D.O. Rueda
Marqués de Riscal Reserva 2013

Price per person- 160€ (VAT included)

25/12

ALMUERZO DE NAVIDAD
MENÚ

ENTRANTES
Infusión de frutos rojos
Pan a la brasa con mantequilla de cabra, ceniza y trufa
Aceitunas negras
Nuestras croquetas
Hierba fresca o comerse una pradera de alta montaña

PLATOS PRINCIPALES
Gambas al ajillo con trampant-ajo
Puré de patata con hongos, foie-gras y un cordón de jugo de carne
Láminas de bacalao con un ligero gusto de parrilla y carbón
Cordero lechal con emulsión de ensalada, tubérculos y mostaza

POSTRES
Uvas bajo el hielo
Chocolate y pimiento

Turrones

MARIDAJE DE VINOS
COCKTAIL
Finca Montico 2016 D.O. Rueda
ALMUERZO
Finca Torrea 2012 D.O. Ca. Rioja
Marqués de Riscal Gran Reserva 2007
Vino Dulce de Moscatel Melante

Precio por persona - 120€ (IVA incluido)

CHRISTMAS DAY LUNCH
MENU

STARTERS
Red berries infusion
Grilled bread with goat butter, ash and truffle
Black olives
Our croquettes
Fresh grass,or like eating the high mountain meadows

MAIN DISHES
Garlic prawns with trompe l'ail
Potato puree with mushrooms, foie-gras and a string of meet juice
Slices of cod with a slight taste of grill and charcoal
Lamb with emulsion of salad, tubers and mustard

DESSERTS
Grapes under the ice
Chocolate & pepet

Christmas sweets

WINES
COCKTAIL
Finca Montico 2016 D.O. Rueda
LUNCH
Finca Torrea 2012 D.O. Ca. Rioja
Marqués de Riscal Gran Reserva 2007
Moscatel Melante sweet wine

Price per person- 120€ (VAT included)

31/12

CENA DE GALA NOCHEVIEJA
MENÚ

COCKTAIL DE BIENVENIDA
Teja de pipas
Jamón ibérico de Bellota D.O. Guijuelo
Nuestra croquetas
Caviar de vino tinto
Salmón curado en soja, con berros y caviar de
Brocheta de gambones en costra de pan y coco con mojo riojano

PLATOS PRINCIPALES
Espárragos verdes, caviar imperial y mahonesa de setas
Ostra sobre una tarama de enurtidos y un pil-pil de almendras
Rodaballo salvaje sobre pak choi, hongos y su jugo marino
Solomillo de ciervo, sobre puré de castañas y salsa de frutos rojos

POSTRES
Granizado de melocotón con zurracapote

Turrones

Uvas de la suerte

MARIDAJE DE VINOS
COCKTAIL
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut
Marqués de Riscal Sauvignon 2016 D.O. Rueda
Arienzo de Marqués de Riscal 2014
CENA
Marqués de Riscal Limousin 2015 D.O. Rueda
Finca Torrea 2012 D.O. Ca. Rioja
Barón de Chirel 2012
Vino Dulce de Moscatel Melante
Champagne de Castellane

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER
MENU

WELCOME COCKTAIL
Sunflower seed tuile
Iberian Acorn-fed Guijuelo ham
Our croquettes
Caviar of red wine
Salmon cured in soy, watercress and hazelnut caviar
Shrimp skewers in bread and coconut croute with Rioja mojo sauce

DINNER
Green asparagus, Imperial caviar and mushrooms mayonnaise
Oyster over a "tarama" and almond pil-pil
Wild turbot on pak choi, mushrooms and their sea juice
Deer tenderloin over chestnut puree and red fruit sauce

DESSERTS
Peach granite with "zurracapote"

Christmas sweets

12 lucky grapes

WINES
COCKTAIL
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut
Marqués de Riscal Sauvignon 2016 D.O. Rueda
Arienzo de Marqués de Riscal 2014
DINNER
Marqués de Riscal Limousin 2015 D.O. Rueda
Finca Torrea 2012 D.O. Ca. Rioja
Barón de Chirel 2012
Vino Dulce de Moscatel Melante
Champagne de Castellane

01/01

BRUNCH DE AÑO NUEVO
MENÚ

BUFFET FRÍO
Nuestros zumos saludables
Ensalada de rúcula, queso de Cameros y nueces
Ensalada de brotes tiernos, granada y pollo asado
Esparragos de la Ribera
Salmón marinado
Langostinos cocidos
Jamón ibérico de Bellota D.O. Guijuelo
Selección de quesos españoles
Tortilla de patata

BUFFET CALIENTE
La sopa de pescado del Echaurren
Castañas asadas
Hongos salteados

CALIENTES A ELEGIR
Menestra de verduras de temporada
Huevos de corral con migas
Lomo de merluza en salsa verde con almejas
Solomillo de vaca con pimientos del cristal

BUFFET DE POSTRES
Tarta de chocolate
Pastel de requesón
Ensalada de fruta
Flan de leche de oveja

Agua y refrescos

NEW YEAR'S BRUNCH
MENU

COLD BUFFET
Our healthy juices
Arugula salad, Cameros cheese and walnuts
Salad of tender shoots, pomegranate and roasted chicken
Asparagus from la Ribera
Marinated salmon
Cooked shrimp
Iberian Acorn-fed Guijuelo ham
Selection of Spanish cheeses
Spanish omelet

WARM BUFFET
The fish soup of the Echaurren
Roasted chestnuts
Sautéed mushrooms

HOT TO CHOOSE
Seasonal vegetable stew
Eggs with crumbs
Hake loin in green sauce with clams
Cow sirloin with crystal peppers

DESSERTS BUFFET
Chocolate cake
Cottage cheese cake
Fruit salad
Sheep milk flan

Water and soft drinks

HOTEL MARQUES DE RISCAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL, ELCIEGO
CALLE TORREA 1, ELCIEGO 01340
T (34) 945 180 880

HOTEL-MARQUESDERISCAL.COM