

Cenas Maridaje

HOTEL LOS AGUSTINOS

ARÁNZAZU HOTELES

1989-2014

25 Aniversario

23

MAYO



La Rioja Alta, S.A.

ENTRANTE

Tartar de Salmón con Micro
Ensalada Ponzu y Suave Ajoblanco
Lagar de Cervera 2013 Albariño
(D.O. Rías Baixas)

#

PLATO DE PESCADO

Merluza al Cava con Juliana de Verduras
Lagar de Cervera 2013 Albariño
(D.O. Rías Baixas)

#

PLATO DE CARNE

Medallón de Solomillo con Foie Fresco
Dorado a la Plancha y Salsa de Cerezas
Viña Ardanza 2005 Reserva
(D.O. Ca. Rioja)

#

POSTRE

Melosa de Chocolate
Gran Reserva 904 de 2004
(D.O. Ca. Rioja)

25

JULIO



ENTRANTE

Ensalada de Langostinos con Tartar de
Salmón Marinado al Eneldo y
Emulsión de Tomate
Contino Blanco 2011

#

PLATO DE PESCADO

Taco de Bacalao con sus Coccochas
y Guisantitos en Salsa Verde
Imperial Reserva 2009

#

PLATO DE CARNE

Medallón de Solomillo con Foie Fresco
Dorado a la Plancha y Salsa de Cerezas
Pagos de Viña Real 2002
formato Magnum

#

POSTRE

Mini Panchineta
Pagos de Viña Real 2002
formato Magnum

8

AGOSTO



ENTRANTE

Volován Relleno
de Setas y Hongos
Tinto Joven 2013

#

PLATO DE PESCADO

Txipirones Encebollados Sobre
Arroz Negro y Brotes Verdes
Arco Larrazuría Crianza 2010

#

PLATO DE CARNE

Foie Gras a la Parrilla sobre Pan de
Especias, Pure de Calabaza y Naranja
Prodecimis
Gran Reserva 2004

#

POSTRE

Torrija de Pan de Brioche Caramelizada
con Cremoso de Cuajada
Prodecimis Gran Reserva 2004

19

SEPTIEMBRE



Martínez Lacuesta

ENTRANTE

Volován Relleno de Setas y Hongos
Blanco Fermentado
en Barrica 2013

#

PLATO DE PESCADO

Taco de Bacalao con sus Coccochas
y Guisantitos en Salsa Verde
Cynthia 2012

#

PLATO DE CARNE

Chuleta de Ternera de Leche con su Jugo,
Mantequilla de Estragón y Guisantitos
Felix Martínez Lacuesta
Reserva 2010

#

POSTRE

Queso Francés con una Confitura
de Tomate y Cebolla
Vino blanco Aromatizado

10

OCTUBRE

Muga

ENTRANTE

Ravioli de Ragout de Pato
y Foie Gras a la Naranja
Cava Conde de Haro Rosé

#

PLATO DE PESCADO

Lomo de Atún Rojo a la Plancha
con Cebolla Crujiente sobre Fondo
de Marmitako
MUGA Blanco
Fermentado en Barrica

#

PLATO DE CARNE

Lomo de Ciervo Asado con Cintas
de Pasta y Hongos a la Crema
Prado Enea Gran Reserva 2005

#

POSTRE

Melosa de Chocolate
MUGA Selección Especial
Reserva 2010

Precio Cena **45 €** (IVA incluido)

Todas las cenas se celebrarán a las 21.30 H.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

941-311308 / rppagustinos@aranzazu-hoteles.com



Cena + Habitación + Desayuno **90 €**

(IVA incluido. Precio por persona en habitación doble.
Suplemento habitación individual: 35,00 €)