

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 €)