

II Jornadas gastronómicas de la verdura Green gastronomy days II

Del 24 de Mayo al 2 de Junio | From 24th of May to the 2nd of June

MENÚ

Para compartir

Chips y crudites de verdura de La Rioja con baba Ghanoush de berenjenas

Entrante

Coca de verduras asadas con anchoa y A.O.V.E. de La Rioja

1er plato

Lomo de verdol escabechado con verduras de la huerta de La Rioja (*)

2º plato

Cochinillo confitado y asado con patata riojana al horno, crema fraiche y mini zanahorias salteadas (*)

Ante postre

Sorbete de frambuesas

Postre

Tarta de zanahoria con helado cremoso de queso de cameros

Agua, pan y café y tinto crianza

Resto de bebidas no incluidas

39,00 € (10% IVA incluido)

(*) son medias raciones

MENU

To share

Riojan vegetable chips and crudités with aubergine baba ghanoush dip

Starter

Roast vegetable 'Coca' pastry tart with anchovy and La Rioja denomination E.V.O

1st course

Marinated horse-mackerel with Riojan garden vegetables (*)

2nd course

Roasted confit of suckling-pig, baked potatoes, crème fraiche and sautéed baby carrots (*)

Sorbet

Raspberry sorbet

Dessert

Carrot-cake with Cameros cheese ice cream

Bread, water and coffee and "tinto crianza"

All other drinks are paid for separately

€39.00 (10% VAT/sales tax inc)

(*) are half portions

Sugerencias del chef *chef's suggestions*

Risotto de remolacha con vino tinto de Rioja **12€** Beetroot risotto with red Rioja wine

Espárragos trigueros en tempura **12€** Wild green asparagus tempura

Guisantes frescos con huevo campero a baja temperatura y lechecillas de cordero lechal. **12€** Fresh peas with slow-cooked farm egg and baby-lamb sweetbreads

Espárragos blancos de temporada con vinagreta de pistachos y tomate seco **15€** Seasonal white asparagus with pistachio vinaigrette and dried tomatoes

HOTEL LOS AGUSTINOS - RESTAURANTE EL CLAUSTRO

Información y reservas | **Information and bookings**

elclaustro@aranzazu-hoteles.com - Tel. 941 311 308

