



MARQUÉS DE MURRIETA
RIOJA DESDE 1852

MENÚ MARZO 2019

Aperitivos

Pazo Barrantes Albariño 2017

Caviar de Aquitania en Cucharita de Cristal
Langostino en Costra de Arroz Crocante, Oliva Naranja y Soja
Croquetas Cremosas de Colitas de Cigala Grille

Menú

Primer Rose Marqués de Murrieta 2017

Yemas de Espárragos Naturales de Primavera al Vapor, Mayonesa de Rose y Aroma de Estragón

Capellanía Reserva 2014

Bogavante en Medallones, su Coral y Jugo de Naranja Sanguina en Suave Vinagreta y Verduritas

Marqués de Murrieta Reserva 2014

Lenguado Vapor Grille y Vieira Asada con Patata Liquida Trufada y vino Tinto Oloroso

Castillo Ygay Tinto Gran Reserva Especial 2009

Solomillo de Buey del Valle del Esla Trinchado al Horno de Brasa de Cepas Viura Néctar de Piquillo / Milhojas de Patata

Dalmau Tinto Reserva 2014

Selección de Quesos Artesanos de Distintas Procedencias, Confitura de Mango y Vino Blanco Capellanía

Helado de Canela, Tosta de Arroz con Leche
Chocolate Sabores y Texturas
Trufa de Maracuyá

Café Blue Mountain Jamaica
Té o Infusiones Digestivas

PRECIO/PERSONA: 275€* *DE 2 A 26 PERSONAS*

*Los grupos de 27 a 56 personas tendrán un suplemento de 600€. Los grupos de 57 a 90 personas tendrán un suplemento de 2.000€. Para grupos de más de 90 personas, consultar.

**Los productos seleccionados para la elaboración de los platos son de temporada y por lo tanto están sujetos a posibles cambios.