



MARQUÉS DE MURRIETA

RIOJA DESDE 1852

MENÚ MARIDADO DE ALTA GASTRONOMÍA OTOÑO 2021

APERITIVOS

FOIE MI-CUIT CON NARANJA AMARGA, CÍTRICOS Y FRUTOS ROJOS
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO JOSELITO

MENÚ

CAPELLANÍA BLANCO RESERVA 2015

CREMA DE BOLETUS CON YEMA DE HUEVO ECOLÓGICO Y CRUJIENTE DE PATATA

MARQUÉS DE MURRIETA TINTO RESERVA 2016

LOMITO DE LUBINA A LA BRASA DE CEPAS DE VIURA CON TOMATE A LA PARRILLA

MARQUÉS DE MURRIETA TINTO GRAN RESERVA EDICIÓN LIMITADA 2012

LOMO DE CIERVO MARINADO, CON CREMA DE CASTAÑAS

POSTRE

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS Y CONFITURA DE PERA, MEMBRILLO Y AGUARDIENTE
CHOCOLATE EN TEXTURAS Y COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE

CAFÉ O TÉS E INFUSIONES DIGESTIVAS

*NUESTRO MENÚ ESTÁ SUJETO A CAMBIOS SEGÚN EL PRODUCTO DEL MERCADO.