



## A.- Restaurante Aromas de Rioja, Hotel Zenit

Abierto todos los días.



**¿DÓNDE?** Crta. Nacional 232, km. 363,8

**RESERVAS** 941 14 79 52

**PRECIO** (IVA incluido) Menú 35€

### Menú degustación:

Tosta de pan de cristal con gelatina de salmorejo, filete de anchoa y emulsión de piparras. -1-4-6

Ensalada de brotes con alcachofas fritas, carpaccio de champiñones y lascas de parmesano. -10

Puerro natural a la brasa de carbón, lámina de papada ibérica y cremoso de almendras. -7-8

Espárrago de temporada relleno de verduritas, langostinos y notas thai. -2-5-6-7-8-12

Pastelito de calabacín y panceta relleno de carrilleras, reducción de su jugo y cremoso de coliflor. -14

### Postre:

Tarta de zanahoria al límite del desastre. -1-3-7-8

### Vino de Rioja, agua y pan:

Incluido.

### Café:

No Incluido.

## B.- Carpas de Chef Nino

Lunes y sábado cerrado.



**¿DÓNDE?** Camino de la Plana s/n.

**RESERVAS** 941 13 31 04

**PRECIO** (IVA incluido) Menú 47,50€

### Menú:

Bloody Mary de gazpacho. -9-14

Espárragos frescos templados.

Alcachofa: corazón, almejas, rabo y salsa verde. -1-2-4-12

Penca de acelga, jugo de carrillera y dim sum. -1-7-14

Menestra tradicional de verduras. -1

Cebolla en papillote y trufa negra.

### Postre:

Zanahoria y queso. -1-3-7

**Vino tinto Real Rubio C/ D.O. Ca. Rioja / Vino Marqués de Reinosa Tempranillo blanco, agua y pan:**

Incluido.

### Café:

Incluido.