



G.- Parador Nacional Marco Fabio Quintiliano

Abierto todos los días.



¿DÓNDE? Paseo del Mercadal (Era Alta, s/n)

RESERVAS 941 13 03 58

PRECIO (IVA incluido) Menú 45€

Bocados gastronómicos:

Pimientos del piquillo rellenos de hortalizas. -1
Berenjena frita con salsa romesco. -1-5-6-7-8-11-14

Entrante:

Crema de hongos y champiñones de La Rioja con huevo escalfado. -3-9
Verduras de La Ribera en papillote con salmón asado. -14-4
Estofado de alcachofas y espárragos blancos con cordero. -7-14

Postre:

Bizcocho de calabacín, chocolate templado y salsa de calabaza. -1-5-6-7-8-11-14

Vinos Crianza D.O.Ca. Rioja, agua, servicio de panes artesanos y degustación de AOVE:

Incluido.

Café o infusiones:

Incluido.

H.- Hostal Gala Café-Restaurante

Abierto todos los días excepto domingos noche.



¿DÓNDE? Avda. de la estación, 7

RESERVAS 941 14 55 15

PRECIO (IVA incluido) Menú degustación 38€

Para abrir el apetito:

Baba ganoush. -7-11

Seguimos con:

Rollitos vietnamitas con cardo y langostinos. -2-3-6
Ensaladita con guisantes, coliflor, edamame y quinoa aromatizada con vinagreta de cítricos. -1-14
Espárragos frescos y rape en salsa. -4
Alcachofas con rabo de toro. -14

Postre:

Crumble de manzana con helado de ron y pasas. -1-7-8

Vino tinto D.O.Ca. Rioja Azabache organic wine -14, agua y pan:

Incluido. -1

Café "Volcán de Oro":

Incluido.