

## M.- Carpas de Chef Nino

Miércoles, jueves y domingos de 13 a 15:30h.  
Viernes de 13 a 15:30h. y 20.30 a 22:30h.  
- Lunes, martes y sábado cerrado.



### Menú:

- Ensalada de encurtidos. -14
- Espárragos blancos a la importancia. -3
- Guisantes lágrima y sopa de cilantro.
- Alcachofas, rancio y papada. -7
- Coliflor y su tortita. -1-3-7

### Postre:

- Zanahoria pie. -1-3-7
- Cóctel de verdura. -1-3-7

### Bodega:

Vino tinto Real Rubio C/ D.O.C Rioja o  
vino Marqués de Reinosa tempranillo blanco.

### Incluye:

Servicio de agua, pan y café.

Camino de la Plana, s/n. - Tel. 941 13 31 04

Precio: 55€  
(IVA incluido)

## N.- Restaurante Aromas de Rioja - Hotel Zénit

Abierto todos los días, solo servicio de comidas: de 13:30 a 16h.

### Menú:

#### Menú degustación:

- Fósil de nuestra huerta. -6-11
- Espárragos blancos, mayonesa de boletus y dados de jamón ibérico. -3-7
- Crema fina de verduras asadas con langostino crujiente. -1-2-4-7-8
- Setas a la plancha con crema de cebolla tostada y migas de coliflor de Calahorra. -7-12
- Alcachofas fritas, espuma de patata violeta, perlas de trufa, boletus, papada y yema curada en soja. -1-3-7  
(2º Premio "Campeonato de España").

- Magret de pato, pimientos del cristal y mermelada de espárragos. -12

### Postre:

- Flan de calabaza. -3-7

### Incluye:

- Vino Finca Montote Autor,  
pan, agua y cerveza.

Ctra. Nacional 232, Km. 363,800 - Tel. 941 14 79 52

Precio: 39,90€  
(IVA incluido)