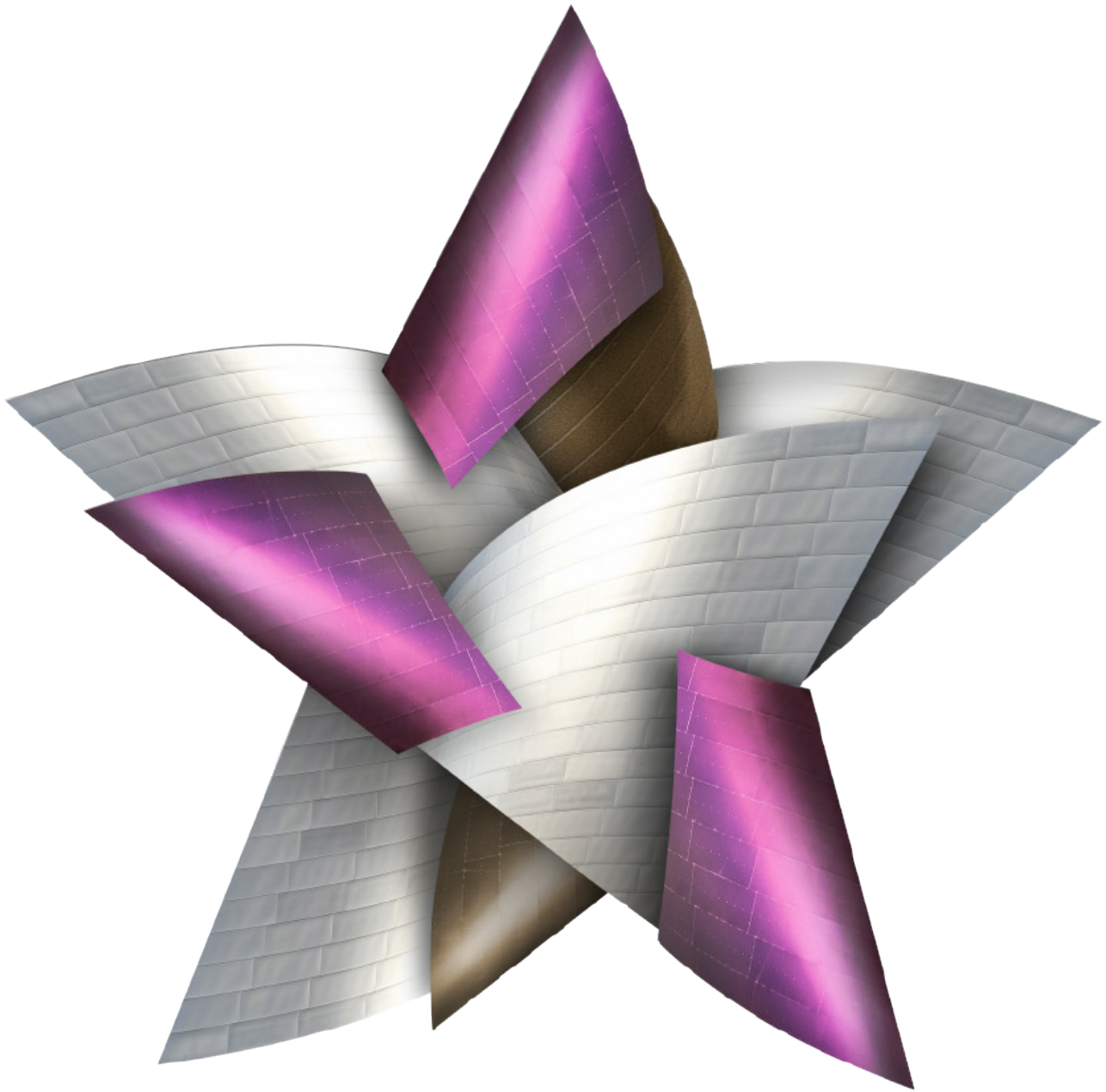




HOTEL
MARQUÉS DE RISCAL
ELCIEGO



MENÚS DE NAVIDAD
CHRISTMAS MENUS



**HOTEL
MARQUÉS DE RISCAL**
ELCIEGO

CENA DE NOCHEBUENA
24/12/2019

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Teja crocante de pipas
Jamón ibérico de Bellota
Corte de sésamo, queso y miel
Cucharita de salmón marinado con caviar de avellana
Sandwich crujiente de tortilla de patata y alegría riojana
Nuestras croquetas

PLATOS PRINCIPALES

Ensalada de vieiras sobre crema de coliflor, pimiento y piña
Cardo con almendras
Merluza asada sobre nectar de pimientos
Cochinillo asado a baja temperatura, con gelatina de lechuga y hortalizas

POSTRES

Blanco. Mousse de yogur, sopa de chocolate blanco y helado de queso

Turrone

MARIDAJE DE VINOS

COCKTAIL

Laurent Perrier La Cuvée, A.O.C. Champagne
Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda
Arienzo de Marqués de Riscal, D.O.C. Rioja

CENA

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
Marqués de Riscal Reserva, D.O.C. Rioja
Marqués de Riscal Gran Reserva, D.O.C. Rioja
Mistela El Acróbata

Precio por persona- 160€ (IVA incluido)



**HOTEL
MARQUÉS DE RISCAL**
ELCIEGO

CHRISTMAS EVE DINNER
24/12/2019

WELCOME COCKTAIL

Crispy sunflower seed tuile
Iberian Acorn-fed ham
Sesame, cheese, and honey
Salmon spoon marinated with hazelnut caviar
Crispy potato omelette sandwich and Riojan joy
Our croquettes

DINNER

Scallop salad over cauliflower, pepper and pineapple cream
Thistle with almonds
Roasted hake over pepper nectar
suckling pig roasted at low-temperature with lettuce jelly and vegetables

DESSERTS

White, yoghurt mousse, White chocolate soup and cheese ice-cream

Christmas sweets

WINES

COCKTAIL

Laurent Perrier La Cuvée, A.O.C. Champagne
Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda
Arienzo de Marqués de Riscal, D.O.C. Rioja

DINNER

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
Marqués de Riscal Reserva, D.O.C. Rioja
Marqués de Riscal Gran Reserva, D.O.C. Rioja
Mistela El Acróbata

Price per person- 160€ (VAT included)



**HOTEL
MARQUÉS DE RISCAL**
ELCIEGO

MENÚ DE NAVIDAD
25/12/2019

MENÚ

ENTRANTES

Aceitunas negras
Bocado de Tondeluna
Croquetas de boletus
Lata de caviar de vino tinto sobre foie gras

PLATOS PRINCIPALES

Ensalada templada de codornices en escabeche
Crema de almejas al azafrán
Bogavante asado sobre ragout de hortalizas y pie de cerdo y manjar blanco
Cordero lechal con emulsión de ensalada, tuberculos y mostaza

POSTRES

Uvas bajo el hielo
El nido

Turrone

MARIDAJE DE VINOS
COCKTAIL

Finca Montico, D.O. Rueda
ALMUERZO
Limousin, D.O. Rueda
Barón de Chirel, D.O.C. Rioja
Mistela El Acróbata

Precio por persona - 120€ (IVA incluido)



**HOTEL
MARQUÉS DE RISCAL**
ELCIEGO

CHRISTMAS MENU
25/12/2019

MENU

STARTERS

Black olives
Tondeluna bite
Boletus croquettes
Red wine caviar tin over foie gras

MAIN DISHES

Pickled quail warm salad
Saffron clam cream
Roasted lobster over vegetable ragout and pork pie and white delicacy
Suckling lamb with salad emulsion, tubercles and mustard

DESSERTS

Grapes under the ice
The nest

Christmas sweets

WINES
COCKTAIL

Finca Montico D.O. Rueda
LUNCH
Limousin, D.O. Rueda
Barón de Chirel, D.O.C. Rioja
Mistela El Acróbata

Price per person- 120€ (VAT included)



**HOTEL
MARQUÉS DE RISCAL**
ELCIEGO

CENA DE GALA NOCHEVIEJA

31/12/2019

MENÚ

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Teja crocante de pipas
Jamón ibérico de Bellota
Corte de foie gras
Láminas de bacalao
Brochetas de gambon en costra de pan y coco con mojo riojano
Nuestra croquetas

PLATOS PRINCIPALES

Carpaccio de gamba sobre tartar de tomate, con ajoblanco y caviar de vino
Cigala asada sobre crema de almendras, hortalizas y tocino
Rodaballo sobre pack choy, hongos y su jugo
Pichón braseado sobre una concassé de pera y lima

POSTRES

Granizado de melocotón con zurracapote

Turrone

Uvas de la suerte

MARIDAJE DE VINOS

COCKTAIL

Laurent Perrier Cuvée Rosé , A.O.C. Champagne
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
Marqués de Riscal Reserva, D.O.C. Rioja

CENA

Limousin, D.O. Rueda
Marqués de Riscal Rosado Viñas Viejas, V.T.Castilla y León
Marqués de Riscal Gran Reserva 150 Aniversario, D.O.C. Rioja
Dulce Melante Colección



**HOTEL
MARQUÉS DE RISCAL**
ELCIEGO

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31/12/2019

MENU

WELCOME COCKTAIL

Crispy sunflower seed tuile
Iberian Acorn-fed ham
Cut of foie gras
Cod sheets
Prawn skewers in bread and coconut crust with riojan mojo
Our croquettes

DINNER

Prawn carpaccio over tomato tartare, with almond soup and wine caviar
Roasted lobster over almond, vegetable and bacon cream
Turbot over pack choy, mushrooms and its juice
Grilled squab over a concasse of pear and lime

DESSERTS

Peach granita with "zurracapote"

Christmas sweets

12 lucky grapes

WINES

COCKTAIL

Laurent Perrier Cuvée Rosé , A.O.C. Champagne
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
Marqués de Riscal Reserva, D.O.C. Rioja

DINNER

Limousin, D.O. Rueda
Marqués de Riscal Rosado Viñas Viejas, V.T.Castilla y León
Marqués de Riscal Gran Reserva 150 Aniversario, D.O.C. Rioja
Dulce Melante Colección



**HOTEL
MARQUÉS DE RISCAL**
ELCIEGO

BUFFET DE AÑO NUEVO
01/01/2019

MENÚ

BUFFET FRIO

Nuestros zumos saludables
Ensalada de rúcula, queso de Cameros y nueces
Ensalada de brotes tiernos, granada y pollo braseado
Espárragos blancos de la Ribera
Salmón marinado
Brochetas de langostinos con pan y coco
Jamón ibérico de Bellota D.O. Guijuelo
Selección de quesos españoles
Tortilla de patata

BUFFET CALIENTE

Sopa de rape y almejas
Patatitas asadas con romero
Hongos salteados

CALIENTES A ELEGIR

Menestra de verduras de temporada
Huevos de corral fritos o revueltos
Lomo de merluza en salsa verde con almejas
Solomillo de vaca con pimientos del cristal

BUFFET DE POSTRES

Tarta de chocolate y frutos rojos
Pastel de requesón
Brocheta de frutas
Flan de leche de ovejas



**HOTEL
MARQUÉS DE RISCAL**
ELCIEGO

NEW YEAR'S BUFFET
01/01/2019

MENU

COLD BUFFET

Our healthy juices
Arugula salad, Cameros cheese and walnuts
Salad of tender shoots, pomegranate and roasted chicken
White asparagus from la Ribera
Marinated salmon
Skewers of prawns with bread and coconut
Iberian Acorn-fed Guijuelo ham
Selection of Spanish cheeses
Spanish omelet

WARM BUFFET

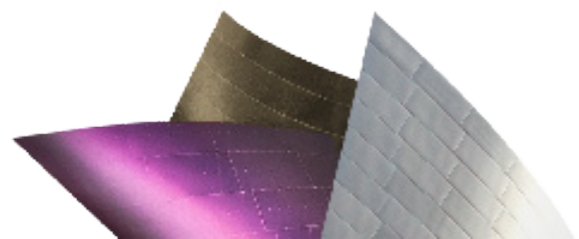
Monkfish soup with clams
Roasted potatoes with rosemary
Sautéed mushrooms

HOT TO CHOOSE

Seasonal vegetable stew
Free range eggs, fried or scrambled
Hake loin in green sauce with clams
Cow sirloin with crystal peppers

DESSERTS BUFFET

Chocolate cake and red fruits
Cottage cheese cake
Fruit skewer
Sheep milk flan





**HOTEL
MARQUÉS DE RISCAL
ELCIEGO**

HOTEL MAQUÉS DE RISCAL
A LUXURY COLLECTION HOTEL, EL CIEGO
CALLE TORREA, 1, ELCIEGO 01340 SPAIN
T 34 945 180 880 — F 34 945 180 881