

MENÚS ESPECIALES

EL RIOJA Y LOS ¡5 SENTIDOS!

Cultura de Rioja

4/19 de septiembre de 2014
www.elriojaylos5sentidos.com

Con la colaboración de

cooking  team
EXPERIENCIAS & EMOCIONES



Organiza:



Gobierno
de La Rioja

Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente

Colaboran:



Ayuntamiento
de Logroño



‘El Rioja y los 5 Sentidos’ ofrece este año menús especiales en colaboración con los cocineros de Cooking Team, con el fin de potenciar el maridaje entre vino y gastronomía.

Los usuarios de la Tarjeta Capital o quienes presenten una entrada de ‘El Rioja y los 5 Sentidos’ se beneficiarán de un descuento del 20% en cada menú especial.

iR5S!



7 cocineros para
descubrir en Logroño

Los restaurantes que forman parte del
Cooking Team son:

RESTAURANTE CASA CHUCHI

Miguel Martínez-Losa

Vitoria, 6. Logroño

941 20 25 05

RESTAURANTE LA GALERÍA

José Félix Rodríguez

Saturnino Ulargui, 5. Logroño

941 20 73 66

RESTAURANTE CACHETERO

José Luis Vicente Gómez

Laurel, 3. Logroño

941 22 84 63

RESTAURANTE LA COCINA DE RAMÓN

Ramón Piñeiro

Portales, 30. Logroño

941 28 98 08

RESTAURANTE UMM, FOOD AND DRINK

Álex García

Torrecilla en Cameros, 11. Logroño

941 51 97 24

RESTAURANTE WINE FANDANGO

Aitor Esnal Rionda

Vara de Rey, 5. Logroño

941 24 39 10

RESTAURANTE MODERNA TRADICIÓN

Juan Carlos Zapatero

Duques de Nájera, 109. Logroño

615 51 11 42

CASA CHUCHI

Vitoria, 6. Logroño. 941 20 25 05

MENÚ “EL RIOJA Y LOS 5 SENTIDOS”

Carpaccio de ternera marinada en soja con
queso Los Cameros

Menestra de verduras riojanas reinterpretada

Pisto de la ribera con chipirones y su salsa

Bacalao confitado a 48°C sobre Pimiento Riojano
y crujiente de embuchado

Pastel de cochinitillo con Peras de Rincón de Soto
y polvo de tomate

Helado artesano de manzana asada
y miel con galleta de sésamo

VINOS

Abel Mendoza 100% Viura y Rayos Uva tinto joven

PVP: 40 € (IVA incluido)

Con Tarjeta Capital o entrada: 32 € (IVA incluido)

RESTAURANTE LA GALERÍA

Saturnino Ulargui, 5. Logroño. 941 20 73 66

MENÚ “EL RIOJA Y LOS 5 SENTIDOS”

APERITIVOS DE LA CASA

Cata de Aceite de La Rioja (DO)
Deconstrucción de patatas a la riojana
Croqueta de Jabugo

ENTRANTES AL CENTRO

Terrina de queso Los Cameros con trufa, miel y tostas de pan
Jamón ibérico
Tomatas de Varea con cebolleta fresca

ENTRANTES INDIVIDUALES

Pastel de foie con flicoide glacial, manzana,
almendras y yogur de Arnedo
Verduras del día con aceite crudo

PESCADO

Lomo de bacalao a la riojana con espuma de ajo

POSTRE

Helado de pera con reducción de vino de Rioja
Café y golmajería

SELECCIÓN DE VINOS

Copa de Cava Agustí Torello reserva 2010
Alma Tobía rosado

PVP: 46,25 € (IVA incluido)

Con Tarjeta Capital o entrada: 37 € (IVA incluido)

RESTAURANTE CACHETERO

Laurel, 3. Logroño. 941 22 84 63

MENÚ "EL RIOJA Y LOS 5 SENTIDOS"

DEGUSTACIÓN

Ensalada de Camembert con vinagreta de pétalos

Pochas a la riojana

o

Saquito crujiente de bacalao y gambas

1/2 Lasaña de gambas y Parmesano con crema de Boletus

1/2 Cabrito asado con patatas panaderas

POSTRE

Pantxineta con helado de Baileys

Agua, pan, café y vino crianza

PVP: 43,75 € (IVA incluido)

Con Tarjeta Capital o entrada: 35 € (IVA incluido)

LA COCINA DE RAMÓN

Portales, 30. Logroño. 941 28 98 08

MENÚ “EL RIOJA Y LOS 5 SENTIDOS”

ENTRANTES DE LA CASA

Croquetas cremosas de jamón
Morcilla asada con Pimiento Riojano

ENTRANTES DE TEMPORADA

Pastel de queso fresco con pasas y miel
Las verduras de la Plaza de Abastos de Logroño

SEGUNDOS

(A elegir entre un pescado o una carne)

PESCADOS

Merluza de anzuelo asada
o
Atún rojo asado (Tataki) con
champiñón, cebolla dulce y acelga de Varea

CARNES

Chuletillas de lechal asadas con aromas de sarmientos
o
Solomillo de vaca braseado con salsa de vino tinto

POSTRE

(A elegir uno)
Postre de vendimia con su helado
o
Sorbete batido al Cava

BODEGA

Vino blanco de La Rioja o tinto crianza de La Rioja

Agua, pan y cafés

PVP: 37 € (IVA incluido)

Con Tarjeta Capital o entrada: 29 € (IVA incluido)

UMM FOOD & DRINK

Torrecilla en Cameros, 11. Logroño. 941 51 97 24

MENÚ "EL RIOJA Y LOS 5 SENTIDOS"

RACIÓN PARA COMPARTIR

Cuajada de queso, vino de Rioja y racima

RACIONES PARA COMPARTIR

Pimientos del Pico asados con antxoas

Bacalao confitado con piperrada

Huevo a 65°, picadillo casero al humo de sarmiento

1080 minutos de carrilleras al vino de Rioja

POSTRE INDIVIDUAL

Sándwich de chocobarrica

Vino El Pacto Vintae y agua

PVP dos personas: 62,5 € (IVA incluido)

Precio para 2 personas con Tarjetas Capital o entradas:

50 € (IVA incluido)

WINE FANDANGO

Vara de Rey, 5. Logroño. 941 24 39 10

MENÚ “EL RIOJA Y LOS 5 SENTIDOS”

PARA COMPARTIR...

Carpaccio de seta de cardo con almendras, alegrías y queso Los Cameros a la vinagreta de limón verde

Cous-cous de coliflor con panceta ibérica, huevo a 65°C y caldo de morros

SEGUIMOS EN MEDIAS RACIONES...

Bacalao confitado a baja temperatura sobre ragú de mejillones y pimientos de Tricio a la brasa

Pieza de ternera de los 7 Valles a la parrilla de sarmientos con su jugo glaseado, raíces y tubérculos salteados

PARA LOS MÁS GOLOSOS...

Torrija de pan brioche caramelizada con sopa de chocolate blanco y streusel de avellanas

Incluye maridaje con Grand Libalis y El Pacto DO Rioja

Agua y un servicio de pan

PVP: 40 € (IVA incluido)

Con Tarjeta Capital o entrada: 32 € (IVA incluido)

MODERNA TRADICIÓN

Duques de Nájera, 109. Logroño. 615 51 11 42

MENÚ “EL RIOJA Y LOS 5 SENTIDOS”

MARIDADO CON TOBELOS BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2013 DE TOBELOS, BODEGAS Y VIÑEDOS

Caramelos snack riojanos

Rollitos de cecina y foie con Aceite ecológico de La Rioja y reducción de pera y vino

MARIDADO CON EXCELLENS CUVEÉ 2011 DE MARQUÉS DE CÁCERES

Crema de queso Los Cameros con trufa de verano y pan de cristal templado

Huevo campero a 65°C sobre Pimiento Riojano asado a la leña

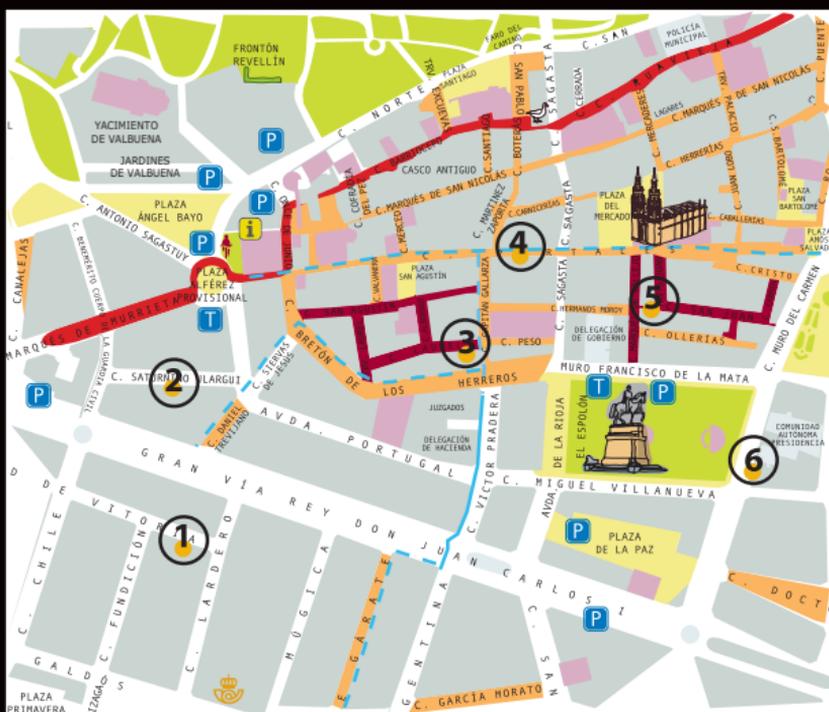
MARIDADO CON EL PACTO 2009 DE BODEGA CLASSICA

Corte de manita deshuesada y crocante con salsa de su cocción, vino tinto y vinagre balsámico

Helado de sombra de higuera con Nuez de Pedroso y polvo de jamón

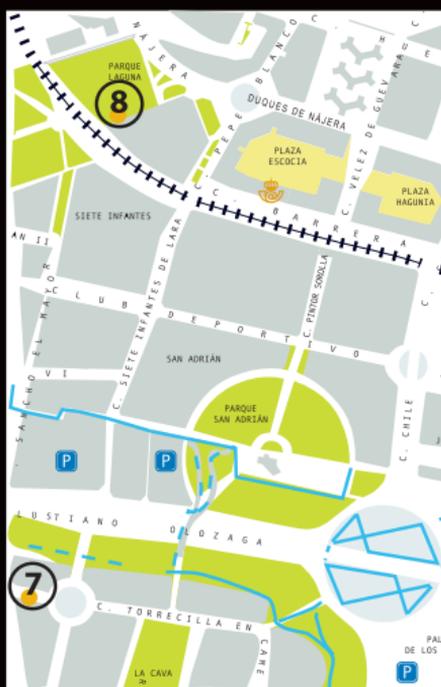
PVP: 40 € (IVA incluido)

Con Tarjeta Capital o entrada: 32 € (IVA incluido)



LOGROÑO CENTRO

- 1 CASA CHUCHI**
C/ Ciudad de Vitoria, 6
T. 941 20 25 05
www.casachuchi.es
- 2 LA GALERÍA**
C/ Saturnino Ulargui, 5
T. 941 20 73 66
www.restaurantelagalera.com
- 3 CACHETERO**
C/ Laurel, 3
T. 941 22 84 63
www.cachetero.com
- 4 LA COCINA DE RAMÓN**
C/ Portales, 30
T. 941 28 98 08
www.lacocinaderamon.es
- 5 UMM food&drink**
C/ Marqués de Vallejo, 10
T. 941 51 97 24
www.ummfoodanddrink.com
- 6 WINE FANDANGO**
C/ Vara de Rey, 5
T. 941 24 39 10



LOGROÑO OESTE Y LA CAVA

- 7 UMM food&drink**
C/ Torrecilla en Cameros, 11
T. 941 51 97 24
www.ummfoodanddrink.com
- 8 MODERNA TRADICIÓN**
C/ Duques de Nájera, 109
(Parque de la Laguna)
T. 615 51 11 42
www.restaurantemodernatradicion.es

LA RIOJA
Capital

iRR5S!

Organiza:



**Gobierno
de La Rioja**

Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente