



## Ezcaray by Francis Paniego

Hotel Maria Cristina Summer Restaurant

### PROLOGO

En estos dos menús, queremos mostrarles un reflejo de la tradición culinaria que nos ha transmitido nuestra madre, de las sensaciones que nos transmiten los diez kilómetros de naturaleza que rodean el valle de Ezcaray, y también de lo que hoy y aquí nos transmite esta maravillosa ciudad que nos acoge durante estos meses.

Todo ello filtrado por el tamiz de nuestra mirada, de la experiencia que a lo largo de los años hemos ido adquiriendo como cocineros y del compromiso de hacer una cocina con vocación creativa, moderna y pensada para ser disfrutada.

Francis Paniego

## **MENÚ TIERRA**

**13 Ideas**

### **TAPEANDO**

INFUSION FRIA DE FRUTAS ROJAS  
ACEITUNAS NEGRAS  
TORTILLITA CON CREMA DE PATATA  
MAMIA  
con yema de huevo y caviar de trucha  
HIERBA FRESCA  
o comerse una pradera de alta montaña

### **LA FRITURA**

CROQUETAS  
que le quitamos a mi madre  
HOJAS DE BORRAJA FRITAS  
para mojarlas en salsa riojana  
BUÑUELO SAIGNANT

### **MENÚ**

ESPARRÁGO VERDE  
con caviar imperial y mahonesa de setas  
CIGALA, PIL-PIL DE NUECES DE EZCARAY Y TRUFA.  
MERLUZA CONFITADA A LA VAINILLA  
y nectar de pimientos rojos  
sobre una crema a la vainilla y un toque picante  
PICHON ASADO  
con uvas al vino tinto, cereales y su canelón

### **POSTRES**

TOSTA TEMPLADA DE IDIAZABAL,  
MANZANA Y HELADO DE LECHE AGRIA

Precio por persona 115€ IVA incluido

HOTEL MARIA CRISTINA  
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SAN SEBASTIAN  
PASEO REPUBLICA ARGENTINA, 4  
SAN SEBASTIAN 20004, SPAIN