



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 **17 Miradas**

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

PRIMERA PARTE

ESPARRÁGO VERDE
con caviar imperial y mahonesa de setas
PUERRO EN VINAGRETA
cocinado a 90º durante 5 horas.

SEGUNDA PARTE

ENSALADA DE CHAMPIÑONES Y ESPARRAGOS VERDES,
con oreja en escabeche y vinagreta de avellanas y miel.
CIGALA, PIL-PIL DE NUECES DE EZCARAY Y TRUFA.

TERCERA PARTE

CALLOS DE BACALAO,
sobre una crema a la vainilla y un toque picante
PICHON ASADO
con uvas al vino tinto, cereales y su canelón

POSTRES

HELADO DE MANTECADO
envuelto en cortezas de cerdo.
TOSTA TEMPLADA DE IDIAZABAL,
MANZANA Y HELADO DE LECHE AGRIA

PETIT FOURS
una mirada al suelo del bosque

Precio por persona 145€ IVA incluido

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