

I B A Y A

by Francis Paniego

SOLDEU,

Ibaya es el nombre de uno de los cerros de alta montaña que podemos encontrar en las inmediaciones de nuestro pueblo, Ezcaray.

Es un inmenso prado verde, grande y hermoso.

Ibaya viene del euskera Ibaia que significa "El Río".

Hemos elegido el nombre de este lugar, para bautizar el restaurante

Gastronómico del Hotel Hermitage, porque inspira

en gran medida la esencia de nuestra cocina

y porque este nombre también pretende homenajear

al otro río que discurre delante de esta casa,

el Valira y que recorre todo este maravilloso país que nos acoge.

APERITIVOS Y TAPAS

La bienvenida, a base de pequeños bocados,

es un recorrido por la tradición del tapeo en nuestra región,

un paseo por Ezcaray y su entorno y se realiza en la mesa de bienvenida de la entrada.

El último bloque de aperitivos se realiza ya en la mesa, y es un pequeño homenaje a la cocina de nuestra madre, momento en el que usted podrá señalar sus preferencias.

Este aperitivo se servirá para todos los clientes del restaurante.

En todos los menús degustación el aperitivo está incluido en el precio.

MENÚ TIERRA 13 IDEAS

TAPEANDO.

APERITIVOS PARA DISFRUTAR EN LA TERRAZA O EN EL LOBBY DEL HOTEL.

Infusión fría 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.

APERITIVOS PARA DEGUSTAR YA EN LA MESA.

Croquetas, que le quitamos a mi madre

Hojas de borraja fritas para mojarlas en salsa riojana

Buñuelo *saignant*

MENÚ.

Espárrago verde con caviar imperial y mahonesa de setas

Cigala, pil-pil de nueces de Ezcaray y trufa

Merluza asada, sobre puré de patata a la vainilla

Albóndiga fluida sobre cremoso de aligot

POSTRES.

Tosta templada de idiazabal, manzana y helado de leche agria

Petit fours; una mirada al suelo del bosque

MENÚ TIERRA 16 IDEAS

TAPEANDO.

APERITIVOS PARA DISFRUTAR EN LA TERRAZA O EN EL LOBBY DEL HOTEL.

Infusión fría 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.

APERITIVOS PARA DEGUSTAR YA EN LA MESA.

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

Puerro en vinagreta cocinado a 90° durante 5 horas

Parfait con virutas de alcachofas y pan

Cigala, pil-pil de nueces de Ezcaray y trufa

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