

IBAYA

by Francis Paniego

SOLDEU,

Ibaya és el nom d'un dels turons d'alta muntanya que podem trobar a la rodalia del nostre poble, Ezcaray. És un prat verd immens, espaiós i de gran bellesa.

Ibaya prové del mot basc Ibaia, que significa «el riu».

Hem triat el nom d'aquest indret per a batejar el restaurant gastronòmic de l'Hotel Hermitage perquè inspira en gran mesura l'essència de la nostra cuina.

A més, aquest nom també pretén homenatjar l'altre riu que passa per davant d'aquesta casa, el Valira, que recorre tot aquest meravellós país que ens acull.

APERITIUS I TAPES

La benvinguda, a base de petites queixalades, és un recorregut per la tradició de tapes de la nostra regió, una passejada per Ezcaray i el seu entorn,

i es fa a la taula de benvinguda de l'entrada.

L'últim bloc dels aperitius ja es fa a la taula,

i és un petit homenatge a la cuina de la nostra mare.

En aquest moment podreu assenyalar les vostres preferències.

Aquest aperitiu se servirà per a tots els clients del restaurant.

En tots els menús degustació l'aperitiu està inclòs en el preu.

MENÚ TERRA 13 IDEES

DE TAPES.

APERITIUS PER A GAUDIR A LA TERRASSA O AL VESTÍBUL DE L'HOTEL.

Infusió freda de fruites vermelles

Olives negres

Truiteta amb crema de patata

Mamia amb clara d'ou i caviar de truita

Herba fresca, o menjar-se una prada d'alta muntanya

LA FRITURA.

APERITIUS PER A DEGUSTAR JA A LA TAULA.

Croquetes que hem pispat a la meva mare

Fulles de borratja fregides per a sucuar-les a la salsa a la manera de la rioja

Bunyol saignant

MENÚ.

Espàrrec verd amb caviar imperial i maionesa de bolets

Cigala, pil-pil de nous d'Ezcaray i tòfona

Lluç rostit, sobre puré de patata a la vainilla

Mandonguilla fluïda sobre cremós d'aligot

POSTRES.

Torradeta tèbia de formatge del país, poma i gelat de llet agra

Petit fours; una ullada al terra del bosc

MENÚ TIERRA 16 IDEAS

DE TAPES.

APERITIUS PER A GAUDIR A LA TERRASSA O AL VESTÍBUL DE L'HOTEL.

Infusió freda de fruites vermelles

Olives negres

Truiteta amb crema de patata

Mamia amb clara d'ou i caviar de truita

Herba fresca, o menjar-se una prada d'alta muntanya

LA FRITURA.

APERITIUS PER A DEGUSTAR JA A LA TAULA.

Croquetes que hem pispat a la meva mare

Fulles de borrajja fregides per a sucар-les a la salsa a la manera de la rioja

Bunyol *saignant*

MENÚ.

Espàrrec verd amb caviar imperial i maionesa de bolets

Porro a la vinagreta cuinat a 90 °c durant cinc hores

Parfait amb encenalls de carxofes i pa

Cigala, pil-pil de nous d'Ezcaray i tòfona

Callos de bacallà, sobre una crema de vainilla i un toc picant

Colomí rostit amb raïm al vi negre, cereals i el seu caneló

POSTRES.

Gelat de mantecado embolicat amb crosta de porc

Torradeta tèbia d'idiababal, poma i gelat de llet agra

Petit fours; una ullada al terra del bosc