

Carta Verano 2017

Para comenzar le sugerimos...

Ensalada de aguacate, kanicama, en vinagreta de miel

Ensalada malagueña de bacalao y naranjas

Ensalada de espárragos y melón La Pasión

Ensalada de "limón" Huertana

Templado de puerros en vinagreta guarnecida

Revuelto de temporada

Crema fría de naranja

Gazpacho de remolacha

De buen ver y buena carne...

Escalope de ternera

Secreto ibérico

Chuletillas de lechal

Entrecot de ternera

Solomillo de buey

Codornices escabechadas Juliet

Asado Posada de Tostón (previo encargo -p/e-)

Asado Posada de pierna o paletilla de Lechal (p/e)

De la mar le ofrecemos...

Tortillitas de bacalao al queso azul

Albóndigas de atún a la portuguesa

Lubina a la naranja

Colas de rape sobre cachelos con canónigos

Entre horno y azúcar...

Sorbetes variados

Arroz con leche Capricho

Pudín de cuajada Don Emilio

Tarta de limón casera

Crema de piña con sorbete de naranja

Helados variados

Surtido de frutas de verano

Melón y punto



Nuestra Bodega

Míralo, **reconoce su aroma**, descubre su sabor

En el **Restaurante La Posada de los Vientos**, recomendamos Tresaras, la personalización de un vino de Rioja con distinción.

Seleccionado para usted. ¡¡¡Saboréelo!!!



En contraposición a las grandes bodegas que tienden a absorber en gran medida de forma aplastante la demanda

a escala nacional e internacional, nos encontramos con bodegueros y modestos productores como **Pedro Luis Cadarso**, que recorriendo ladera arriba, ladera abajo, sus viñas que se escalonan serpenteantes, en un relieve duro, a lo largo de la carretera que va **de Viana a Aras**, preconiza una gran diferencia en cuanto a intereses concretos y filosofía general de concebir el mundo del vino como una única pero dilatada experiencia familiar vitivinícola.



Su **Bodega Cadarso Ciorda** es capaz de elaborar vinos, cuya calidad es susceptible de excelentes distinciones, como en el caso de la **Guía Peñín**, que ha otorgado un elevado reconocimiento a sus caldos, por las añadas de 2003 y 2004 de sus vinos de crianza y la de 2006 del mejor blanco fermentado en bodega de la D.O. La Rioja, pero capaz de trasladar a nuestro paladar el gusto goloso, maduro y equilibrado de bien llamado "Néctar de los Dioses" proveniente de la vid.

Por la diversidad vitivinícola que ofrece la **D.O. La Rioja**, se da un crisol de producciones de uva y la vinificación de diferentes variedades.