

ESTE VERANO, A CENAR A LA TERRAZA

Cenas y comidas informales con niños, amigos o en pareja, con toda la comodidad y sin renunciar a la gastronomía más cuidada

Este verano no te quedes en casa. Aprovecha el buen tiempo para venir a disfrutar de la terraza panorámica del Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia y deleitarte con alguna de las succulentas propuestas culinarias del verano, como la Hamburguesa de Buey Wagyu. La mejor opción para hacer felices a los niños con un alimento completo, sano y natural.

El verano invita a salir, a estar al aire libre, a disfrutar de la naturaleza. Por eso, el Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia, ubicado en pleno corazón de Rioja Alavesa, aprovecha estas fechas para proponer una jornada especial. En su amplia y confortable terraza panorámica podrás disfrutar en familia, en pareja o con amigos del aperitivo, las comidas y las cenas que ofrece el Bistró El Villa, con su carta de corte informal, basada en la gastronomía vasco-riojana con toques internacionales. Como plato estrella para el verano destacamos la *hamburguesa de Buey Wagyu* completa y hecha en casa, con 170 gramos de carne de buey Wagyu asada con queso cheddar, tocino ibérico, crujiente de cebolla, mayonesa, lechuga, tomate, patatas paja y pimientos del país, acompañado de diferentes salsas.

Realizada en exquisita carne de Buey Wagyu o Kobe, su carne contiene menos de la mitad de grasa saturada que la de cualquier otro buey, sin indicio alguno de hormonas o factores de crecimiento, y un sabor que los especialistas de todo el mundo consideran incomparable. Su textura es sutil, aterciopelada y jugosa, como consecuencia del cuidado con el que se cría esta raza, que tiene una vida apacible entre masajes de sake, y dieta complementada por cerveza y plantas oleaginosas.

No hace falta ir a una cadena de *fast food* para tener a los niños contentos, en el Hotel Villa de la Laguardia 4* comerán una succulenta hamburguesa completamente casera y sana, y luego tendrán un gran espacio para jugar, disfrutando de sus jardines y el centro de entretenimiento Vinfolandia que, en honor a los *vinfos* o pequeños duendes bonachones que habitan en las cubas y viñedos, cuenta con numerosas atracciones y juegos en torno a las barricas.

Mientras, los mayores pueden disfrutar de su bocado maridándolo con los excelentes caldos de la D.O. Calificada Rioja, o relajarse tomando un cocktail en la privilegiada terraza desde la que se contempla un paisaje interminable de viñedos.

Otros platos de la carta son las *yemas de huevo de caserío recubiertos de mozzarella con setas de temporada e ibéricos*, *aceite de trufa de la montaña alavesa* y *patatas paja* o las *chuletillas de lechal asadas en horno con sarmientos* (ramas de la viña), que le aportan sabor y aroma a Rioja Alavesa, y que conviven con las *verduras de temporada salteadas con virutas de jamón ibérico* o el *taco de bacalao asado sobre lecho de pimientos estofados en casa*. Los postres elaborados en el propio restaurante serán el colofón perfecto para cualquier velada.



Junio 2011

Y para las cenas más formales, también en el hotel se puede disfrutar de la carta del restaurante **El Medoc Alavés**, reconocido y premiado restaurante en el que la cocina riojana y vasca alcanza altas cotas de satisfacción para el comensal gracias a la utilización de las mejores materias primas y a un equipo de cocina con numerosos reconocimientos. Con una decoración agradable y un servicio impecable, es la mejor manera de conocer la riqueza gastronómica de la zona y de degustar a un precio muy asequible los caldos de la D.O. Calificada Rioja.

Entre sus platos, deliciosas sugerencias como *carpaccio de buey Wagyu con láminas de parmesano, setas y trufa al aroma de mango, brocheta de langostinos al sarmiento sobre hogaza de ajo, brazuelo de cordero asado con bouquet de ensalada* y, para terminar dulcemente, postres como *biscuit crocante de dátiles y almendras con chocolate caliente y nuestra torrija caramelizada con helado de leche merengada*.

De esmerada decoración y estilo provenzal, el **Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia** está ubicado en pleno corazón de **Rioja Alavesa**, en el histórico pueblo medieval de Laguardia. Junto al **Centro Temático del Vino Villa Lucía**, el **Wine Oil Spa**, y sus dos restaurantes **Bistró-El Villa** y el **Medoc Alavés**-, conforma uno de los complejos turísticos más importantes de la comarca.

Información y Reservas: 945 600 560
www.hotelvilladelaguardia.com