



Capítulo entorno a...  
Bodegas Negón Ribera del Duero

**Aperitivos**

Brocheta de pulpo a la vinagreta  
*Vino Blanco 2023, macabeo y albillo*

Tartar de atún marinado en soja y sésamo, ajoblanco y wakame  
*Clarete 2020, con 38 meses en barrica*

**Menú**

Tagliatelle salteados con bogavante  
*1,618 clarete añada 2015, con 24 meses en barrica*

Puding de berza, morcilla de Beasain, crema de alubias y piparra  
*Kairyo 2018, con 23 meses de barrica, tinta Fina*

Corvina asada sobre patatas panaderas y refrito tradicional  
*Negon 2017, con 24 meses en barrica, tinta Fina*

Carré de cordero, costra de mostaza, finas hierbas  
y parmentier de ajo tostado  
*Dharma 2015, 24 meses en barrica, tinta Fina,  
albillo mayor y garnacha tinta*

**Postre**

Fresa, cítrico y helado de queso



NH COLLECTION  
ARANZAZU

San Sebastián  
12 de febrero de 2024



**Capítulo entorno a...**  
**Bodegas Negón Ribera del Duero**

**Aperitivos**

Brocheta de pulpo a la vinagreta  
*Vino Blanco 2023, macabeo y albillo*

Tartar de atún marinado en soja y sésamo, ajoblanco y wakame  
*Clarete 2020, con 38 meses en barrica*

**Menú**

Tagliatelle salteados con bogavante  
*1,618 clarete añada 2015, con 24 meses en barrica*

Puding de berza, morcilla de Beasain, crema de alubias y piparra  
*Kairyo 2018, con 23 meses de barrica, tinta Fina*

Corvina asada sobre patatas panaderas y refrito tradicional  
*Negon 2017, con 24 meses en barrica, tinta Fina*

Carré de cordero, costra de mostaza, finas hierbas  
y parmentier de ajo tostado  
*Dharma 2015, 24 meses en barrica, tinta Fina,  
albillo mayor y garnacha tinta*

**Postre**

Fresa, cítrico y helado de queso



NH COLLECTION  
ARANZAZU

San Sebastián  
12 de febrero de 2024