vinetur

Villa-Lucía, en Rioja Alavesa, renueva su carta y ofrece dos nuevos menús

jueves 6 de octubre de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



¡Oído barra!: 'Yemas de huevo de caserío Km.0', 'Carpaccio de Novilla de Rioja Alavesa con helado cremoso de AOVE arroniz', 'Hamburguesa artesana', 'Cabrito asado Azpigorri'... ¿Puede alguien resistirse a tan sabrosas tentaciones? Con la llegada del otoño, el Asador Villa-Lucía –reconocido Espacio Gastronómico de Laguardia y primer restaurante Km.0 de la D.O.Ca. Rioja– da un renovado aire a su oferta culinaria con una nueva carta y dos nuevos menús que harán las delicias de los paladares más exigentes. En esta

época del año que anima al buen y reposado yantar, la mesa y mantel de Villa-Lucía son el perfecto complemento para una escapada a Rioja Alavesa, tierra de vinos... y de experiencias que se recuerdan toda la vida. ¡Buen provecho!

En la **medieval Villa de Laguardia** –capital y corazón de la comarca de **Rioja Alavesa**– aguarda al viajero un lugar especialmente gestado para ofrecer al comensal la mejor enogastronomía tradicional vasco-riojana. Es **Villa-Lucía**, que no solo atesora el reconocimiento de ser el **primer restaurante Km.0 de la D.O. Ca. Rioja**, sino que también **está acreditado y homologado por el movimiento internacional Slow Food... y cuenta con un Solete Repsol**. Allí, de la mano de los **galardonados chefs Juan Antonio Gómez y Fabián Tofolón**, cobra vida la gastronomía local y las recetas tradicionales de **Luchy Santamaría**. Todo ello, en el cautivador marco de un **comedor principal de exquisita decoración vintage industrial.**



Villa-Lucía es, sin duda, el lugar ideal para dar un capricho al paladar después de visitar Laguardia. Y más aun desde el 4 de octubre, cuando e**l Espacio Gastronómico estrena su renovada carta... ¡y dos nuevos menús!** Estas son algunas de sus tentaciones culinarias...

La nueva y variada carta de Villa-Lucía

Para comenzar, nos propone, entre otros, un '***Carpaccio de Novilla de Rioja Alavesa (con helado cremoso de AOVE arróniz)***' o unas '***Croquetas de chuleta***'. Como platos de cuchara: '***Patatas de la llanada a la riojana***' o '***Pochas a la riojana***'. De la huerta y corral proceden las '***Yemas de huevo de caserío Km.0',*** el '***Arroz cremoso (con setas, hongos y trigueros)***' o una opción vegana de la '***Ensalada ilustrada***'. De la costa nos propone el '***Lomo de bacalao de Islandia (con salsa riojana, tomate y pimientos)***' o la '***Brocheta de langostinos***'. Para los más carnívoros, platos como '***Cabrito asado Azpigorri***', '***Carrilleras de vaca (de la montaña, estofadas al vino y con su guarnición; al estilo de la abuela Luchy)***', '***Callos con morros y patas***', '***Chuletillas de corderito lechal Km.0 (asadas al sarmiento)***' o '**Hamburguesa artesana (de carne de ganado mayor a la brasa, con patatas fritas de Álava y dos salsas)**'. De postres, '***Torrija con crema (de la abuela Luchy)***', '***Cremoso de queso al revés (cumble crujiente, Fresaraba y vino)***' o '***Fresas Fresaraba (salteadas en vinagre balsámico y helado de AOVE arróniz)***. Y para los peques, un 'Menú especial 'Gente menuda' compuesto por '***Filete de ternera de Rioja Alavesa***' o '***Pechuga de pollo de corral asada***', '***Croquetitas de jamón***', patatas fritas y helado.



El 'Menú Asador Vintage'

De entrada, varios platos a compartir como '***Centro de Carpaccio de novilla de la Sierra de Cantabria con lascas de Idiazábal, sal de Añana y helado de aceite de oliva virgen extra arróniz Km.0***', '***Croquetas artesanas de chuleta a la brasa sobre huevera Km.0***', '***Tarrito hermético individual de cuajada de foie con compota de manzanas de Villa-Lucía Km.0***' y '***Txupito individual de crema de tomate de caserío a nuestro estilo***'. Como segundos, nueve platos a escoger, entre ellos: '***Carrillera de vaca estofada al vino tinto y su guarnición***', '***Secreto de Basatxerri (cerdo de caserío de label) a la brasa; dos salsas y patatas fritas de la Llanada***' o '***Yemas de huevo de caserío, aceite de trufa de la Montaña, lámina de queso fundente, parmentier, setas y patatas paja de la Llanada Alavesa Km.0***'. Y como postres, entre otros, '***Goxua en tarrito hermético a nuestra manera***', '***Yogourt artesano muy cremoso***' (con arrope de vino tinto, opcional) o '***Cazuelita de arroz con leche***'. Este 'Menú Asador Vintage' es para un mínimo de 2 comensales y con un precio por persona de **37,50 euros (IVA incluido, bebidas aparte).**



El 'Menú de Temporada

De martes a viernes al mediodía (no válido en festivos, puentes, o Semana Santa). Un aperitivo del chef da paso a ocho primeros platos a elegir, entre ellos: '***Ensalada de semimojama de bacalao de Islandia, vinagreta, fresas de Fresaraba (en temporada) o frutas de temporada y lechugas de caserío***', '***Menestra de verduras al estilo de la abuela Luchy***' o '***Plato de cuchara del día, Km.0***'. Diez segundos platos a elegir, entre ellos: '***Guiso de corderito lechal cocinado lentamente Km.0***', '***Lomo de bacalao de Islandia a la riojana***' o '***Pollo de caserío con patata de la Llanada a la panadera Km.0***'. Y otros diez postres, también a elegir, entre ellos: '***Cuajada de leche de oveja y miel***', '***Helado de Idiazabal con nueces y membrillo***' o '***Bizcocho fluido de chocolate***'. Este menú tiene un precio por persona de **27,95 euros (IVA incluido), con vino joven D.O.Ca Rioja, agua y pan.**



Descuento especial en el Museo del Vino

Comer en Villa-Lucía tiene un atractivo turístico añadido: poder disfrutar del **Museo del Vino** (100% inclusivo y accesible) y de la **Experiencia 4D 'En Tierra de Sueños'** (con 18 premios internacionales, en Hollywood, New York, Viena, Berlín...) por un precio especial para adultos de 6,90 euros (en lugar del habitual de 9,90 euros) y gratis para los niños menores de 12 años. Esta oferta es válida solo para el mismo día del almuerzo en Villa-Lucía.



Más información y reservas: www.villa-lucia.com o Tel. 945.600.032