

# PROPUESTAS Y RECETAS

**LUIS LARREA**  
DIRECTOR TÉCNICO  
DE PAGO DE LARREA

UN  
RESERVA  
NUMERADO



**E**ste vino se elabora con las uvas procedentes de nuestra finca 'La Romañigüez', más concretamente de la parcela de 'La Casilla', que debe su nombre al guardaviñas que se utilizaba para protegerse de las inclemencias.

La Casilla es una parcela de 35 años, en la ladera del monte, con una producción de apenas 3.500 kilos por hectárea, grano pequeño, con gran intensidad de color y parámetros de alta calidad.

Así obtenemos este vino de color cereza intenso. Tempranillo 100 % que deja patente tanto en nariz como en boca. Muy sabroso y con predominio de aromas a hinojo y especias. Equilibrado y de largo postgusto.



**C AECUS RESERVA**  
Bodega Pago de Larrea  
Zona: Rioja Alta Tipo de vino:  
Tinto Reserva Uva: 100%  
tempranillo Crianza: 20 meses  
en barrica y posterior en botella  
Temperatura de consumo: 17-  
20 grados Precio: 16 euros

## Marisol Arriaga y su estilo tan particular

**RESTAURANTE  
MARISOL ARRIAGA**  
Calle Pintor Sorolla, 5. 26007.  
Logroño.  
Tfno: 941 58 22 22  
Email: restaurante@marisolarriaga.com

**Restaurante Marisol Arriaga** El poder de los detalles. Perfeccionista incansable, esta riojana apuesta por la restauración en toda su comprensión

GASTRONOMÍA  
RESTAURANTES

SERGIO  
MORENO



**M**arisol Arriaga tiene una sensibilidad especial. Y como tal sufre de una 'patología' muy habitual en las personas con gusto: la búsqueda continuada de la perfección, que entiende como una virtud irrenunciable en el mundo de la hostelería. Es cuidadosa, detallista y ofrece una gama de

productos que en pocos lugares de Logroño se pueden encontrar: tanto en su tienda de delicias como en su restaurante de Pintor Sorolla. Y todo bajo una marca, Marisol Arriaga, que ya es más que un nombre, es un calificativo usado en Logroño para valorar la excelencia gastronómica.

Su aventura comenzó en

el año 2000, dejando de lado una actividad que nada tenía que ver con la restauración, para comenzar a dar cenas y cócteles para «mis amigos más cercanos». Creó su propia empresa, encontró el local y buscó al personal necesario y perfectamente cualificado para montar lo que ahora ya es una empresa con tienda, restaurante y gran-

des celebraciones con servicio de catering. «Siempre digo que mi madre es una excelente cocinera y que fue ella la que me enseñó. Pero también hay que tener en cuenta mi afición por el detalle, las ganas de innovar y de hacer cosas diferentes me llevó al territorio de la restauración», evalúa la propia Marisol Arriaga.

Todo el equipo que conforma Marisol Arriaga para plasmar su creatividad sobre los platos.

■ JUSTO RODRÍGUEZ

