

## **PARA DEGUSTAR / FOR TASTING**

### **Jamón ibérico bellota.**

Iberian cured ham

## **DE CUCHARA / HOMEMADE STEW DISHES**

### **Patatas a la Riojana.**

Stewed potatoes Rioja style

### **Pochas con chorizo y panceta.**

White stewed beans garnished with chorizo and pork sausages

## **ENTRANTES / STARTERS**

### **Croquetas de la abuela.**

Grandmother's croquettes

### **Cecina angus, rúcula y lascas de Idiazabal.**

Cured beef, arugula and Idiazabal cheese slices

### **Tartar de chuletón premium y encurtidos con tosta de pan.**

T-bone steak tartare on toast bread and pickles

### **Torrezno con pimientos y salsa romesco.**

Fried bacon with peppers and romesco sauce

### **Milhojas de foie y queso con pure de manzana.**

Foie and cheese millefeuille with apple puree

### **Alcachofas fritas con langostinos y jamón.**

Fried artichokes with prawns and ham

### **Gambas a la plancha.**

Grilled prawns

### **Carpaccio de carabinero con vinagreta de mango.**

King prawns carpachio with mango vinaigrette

### **Pulpo asado, parmentier y pimentón.**

Grilled octopus, parmentier and paprika

### **Lecherillas lechal fritas con pimiento verde y mayonesa de alegría riojana.**

Fried lamb sweetbread with green peppers and spicy mayonnaise

### **Panaché de verduras sobre langostinos con mayonesa schimi.**

Vegetable panache with prawns and schimi mayonnaise

### **Setas silvestres con parmentier riojano y huevo.**

Wild mushrooms with parmentier and poached egg

## **PESCADOS / FISH**

### **Rapito asado con panaderas.**

Roasted monkfish with roasted potatoes

### **Lomo de atún con verduras salteadas.**

Red tuna loin with fried vegetables

### **Rodaballo salvaje con piperrada.**

Roasted wild turbot with green peppers

### **Merluza al barro.**

Hake cooked in a clay pot with some vegetables



## CARNES/ MEAT

### **Chuletillas de cordero de lechal con guarnición.**

Baby lamb chops with garnishment (French fries and red peppers)

### **Chuletón de vaca premium con pimiento y patata.**

Galician aged beef with peppers and french fries

### **Solomillo brasa con su guarnición.**

Galician tenderloin with garnishment (french fries and red peppers)

### **Solomillo de ternera con foie y salsa de oporto.**

Beef tenderloin with foie and port sauce

### **Lomo de ciervo al carbón con setas estofadas.**

Roasted deer loin with stewed mushrooms

### **Costilla de Angus con salsa barbacoa y panaderas.**

Black Angus rib 36 hours at low temperature with barbecue sauce and roasted potatoes

### **Pluma Ibérica y chimichurri.**

Roasted Iberian pork loin and chimichurri sauce

### **Paletilla de cabrito muy melosa con panaderas y lecherillas.**

Goatling confit with baked potatoes and lamb sweetbread

### **Presa de waygu con tzaatziki.**

Grilled Angus beef with green salad and tzatziki.

\* **Todos nuestros asados se elaboran con brasa de carbón de encina**

\* Our roasted dishes are all cooked on oak charcoal

## POSTRES / DESSERTS

### **Torrija caramelizada y crema de vainilla.**

Caramelized brioche french toast and vanilla cream

### **Coulant de chocolate con helado.**

Chocolate Coulant with ice cream

### **Tarta de queso con fresas.**

Cheesecake with strawberries

### **Profiteroles rellenos baileys con chocolate.**

Profiteroles filled with baileys cream and chocolate

### **Sorbete de limón.**

Lemon sorbet

### **Texturas cítricas con stracciatella.**

Citrus textures with stracciatella

### **Tabla de quesos.**

Cheese board assortment

**IVA incluido** TAX is included

**TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALERGENOS,  
PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL.**

You can ask for any information relating to allergens to our staff.