PARA DEGUSTAR / FOR TASTING

Jamón ibérico bellota con pan de cristal.
Iberian cured ham with toasted bread.

DE CUCHARA / HOMEMADE STEW DISHES

Patatas a la Riojana.
Rioja style potato and chorizo casserole.
Pochas con chorizo y panceta adobada.
Tender white beans garnished with chorizo and pork sausages.

ENTRANTES / STARTERS

Tartar de solomillo de vaca y pan crujiente.
Beef steak tartare with toasted bread.
Ensalada queso fresco de Laguardia, cecina y vinagreta de almendras.
Salad with fresh Laguardia cheese, cured ham and almond vinaigrette.
Croquetas de jamon Ibérico.
Iberian ham croquettes.
Espárragos verdes sobre patata y velo de panceta.
Green asparagus on a potato and bacon purée.
Puerros al carbón, crema tostada coliflor y trufa.
Charcoal-grilled leeks, toasted cauliflower cream and truffle.
Alcachofas fritas, cremoso de jamón ibérico y huevo.
Fried artichokes, creamy Iberian ham and egg sauce.
Parrillada marisco 2 personas (gambas, carabineros, cigalas, navajas, vieiras y langostinos).
Grilled seafood for two people (prawns, king prawns, crayfish and scallops).
Carpaccio de carabinero con huevo frito y patatas paja.
Scarlet king prawns carpaccio with a fried egg and shoestring potatoes.
Lecherillas de cordero con mayonesa de alegría riojana.
Crispy fried lamb sweetbread with spicy mayonnaise.

PESCADOS / FISH

Pulpo al ajillo con puré de patata y pimentón.
Octopus sautéed with garlic served on mashed potatoes and paprika.
Bacalao sobre crema de pimiento y verduras de invierno.
Cod on a pepper and winter vegetables sauce.
Lubina asada con panaderas y refrito.
Roasted sea bass with pan-fried vegetables and refried beans.
Lomo rape en salsa verde con almejas y langostinos.
Monkfish fillet in green sauce with clams and prawns.

CARNES/ MEAT

Chuletillas de cordero de lechal con guarnición.
Baby lamb chops with garnish (French fries and red peppers).
Chuletón premiun de vaca con pimientos y patatas fritas.
Galician aged beef with peppers and french fries.
Solomillo de ternera con oporto y foie.
Beef tenderloin with foie and port sauce.
Solomillo brasa con su guarnición.
Galician tenderloin with garnish (french fries and red peppers).
Lomo de ciervo en salsa de setas silvestres
Grilled venison loin with wild mushrooms.
Dados de carrilleras vacuno, salsa de cacao y sésamo sobre boniato.
Diced beef cheeks with a chocolate and sesame sauce on a sweet potato purée.
Rabo de angus en salsa de peras al vino y verduras salteadas.
Angus oxtail in a wine and pear sauce with sautéed vegetables.
Costilla de Angus con salsa barbacoa y panaderas
Black Angus rib (36 hours at low temperature) with barbecue sauce and sliced potatoes.
Paletilla de cabrito muy melosa con lecherillas.
Tender roasted young goat with lamb sweetbreads.
Manos de cerdo rellenas de hongos, salsa trufada y puré patata.
Pig trotters stuffed with mushrooms, truffle sauce and mashed potatoes.

*** Todos nuestros asados se elaboran con brasa de carbón de encina**
* Our roasted dishes are all cooked on oak charcoal

POSTRES / DESSERTS

Sorbete de limón.
Lemon sorbet.
Torrija brioche con yema tostada y helado.
Caramelized brioche french toast with caramelized yolk and icecream.
Tarta de queso cremoso con fresas asadas y helado.
Creamy cheesecake with roasted strawberries and ice cream.
Flan sobre dulce de leche y helado.
Flan on dulce de leche with ice cream.
Coulant de chocolate y helado de plátano asado.
Chocolate coulant and roasted banana ice cream.
Mousse de gianduja y frambruesa con galleta de lottus.
Gianduja and raspberry mousse with lotus biscuit.
Tatín de manzana y crema con helado.
Apple and cream tatin with ice cream.

IVA incluido TAX is included
TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALERGENOS, PUEDE SOLICITARLA A N UESTRO PERSONAL.
You can ask for any information relating to allergens to our staff.