



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.

White beans garnished with chorizo and pork sausages.

ENTRANTES / STARTERS

Tartar de solomillo de vaca y pan crujiente.

Beef loin tartare with toasted bread.

Ensalada de tomate de nuestra huerta con ali olí, anguila ahumada y roca de aceituna negra.

Tomato salad with garlic mayonnaise, smoked eel and black olive powder.

Ensalada queso fresco de Laguardia, cecina y vinagreta de almendras.

Laguardia fresh cheese salad, cured meat and almond vinaigrette.

Croquetas de jamon Ibérico.

Iberian ham croquettes.

Puerros al carbón, crema tostada coliflor y trufa.

Charcoal-grilled leeks, toasted cauliflower cream and truffle.

Crujiente de alcachofas con langostinos, jamón ibérico y huevo.

Crispy artichokes with prawns, Iberian ham and yolk egg.

Cola de bogavante sobre callos de bacalao y mantequilla trufada.

Lobster tail with cod tripes and truffled butter.

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 lamb sweetbread with spicy mayonnaise.

Pulpo con parmentier de patata trufada y pimentón de la vera.

Octopus sautéed with truffled potato parmentier and paprika.

PESCADOS / FISH

Lomo se rape asado con crema de cigalas, almejas y langostinos.

Roasted monkfish fillet with scampi, clams, and prawn cream sauce.

Bacalao sobre crema sopa castellana y su pil pil.

Cod on bread and garlic soup cream and pil pil sauce.

Lubina asada de salsa de mantequilla y vino blanco con berberechos.

Roasted sea bass with a beurre blanc sauce with cockles.

Atun rojo de Almadraba sobre ajo blanco y encurtidos.

Red tuna from Almadraba on a white garlic sauce and pickles.

CARNES/ MEAT

Chuletillas de cordero de lechal con guarnición.

Baby lamb chops with garnish (French fries and red peppers).

Chuletón premium de vaca con pimientos y patatas fritas.

Premium beef ribeye steak with peppers and french fries.

Solomillo de ternera con oporto y foie.

Beef tenderloin with foie and port sauce.

Lomo de ciervo con pure de castaña y salsa de setas.

Grilled venison loin with wild chestnut purée and mushroom sauce.

Dados de carrilleras vacuno, salsa de cacao y sésamo sobre boniato.

Beef cheeks cubes with a cocoa and sesame sauce on a sweet potato purée.

Costilla de Angus con salsa barbacoa y panaderas.

Black Angus rib (36 hours at low temperature) with barbecue sauce and baked 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.

Callos, patas y morros de ternera al estilo tradicional.

Veal stewed tripe, trotter and snout prepared in the tradicional style.

* **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 ice cream.

Tarta de queso cremoso con fresas asadas y helado.

Creamy cheesecake with roasted strawberries and ice cream.

Coulant de chocolate y helado de plátano asado.

Chocolate coulant and roasted banana ice cream.

Tarta de bizcocho de almendra, chocolate y galleta salada.

Almond cake, chocolate and salty cookies.

Tatín de manzana con crema inglesa y helado de leche merengada.

Apple tatin with English cream and meringue milk ice cream.

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.