

PARA DEGUSTAR / FOR TASTING

Jamón ibérico bellota con pan de cristal.

Iberian cured ham with toasted bread.

Milhojas de foie y queso fresco con compota de manzana.

Mille-feuille of foie gras with fresh cheese and apple compote.

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.

Bisque de carabinero con almejas

Scarlet prawn bisqué with clams.

ENTRANTES / STARTERS

Tartar de solomillo de vaca y pan crujiente.

Beef loin tartare with toasted bread.

Ceviche de corvina, leche de tigre y yuzu.

Seabass ceviche with tiger's milk and yuzu.

Ensalada de queso fresco de Laguardia, cecina, aceite de sésamo y vinagre artesano.

Laguardia fresh cheese salad, cured beef, sesame oil and artisan vinegar.

Croquetas de jamón 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 con emulsión de guisante y ensalada de coliflor.

Lobster tail with pea emulsion and cauliflower salad.

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 patata revolcona, pimentón de la Vera y gel cítrico.

Octopus with mashed potatoes with paprika and citrus gel.

PESCADOS / FISH

Rodaballo al horno con patata panadera (para 2 personas).

Oven-roasted turbot with baked potatoes (for 2 people).

Bacalao con su pil pil.

Cod with pil pil sauce.

Lubina asada con beurre blanc de pimiento najerano.

Roasted sea bass with peppers and beurre blanc.

Atún rojo de Almadraba con ponzu de naranja y chile chipotle.

Almadraba red tuna with orange ponzu and chipotle chili.

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 aged beef steak with peppers and french fries.

Solomillo de ternera con oporto y foie.

Beef tenderloin with foie and port sauce.

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

Grilled venison loin with wild chestnut purée and mushroom sauce.

Pichón de Bresse con verduras glaseadas.

Bresse pigeon with glazed vegetables.

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 de patata.

Pig trotters stuffed with mushrooms, truffle sauce and mashed potatoes.

Lingote de cochinitillo confitado a baja temperatura y financier de patata.

Slow-cooked confit suckling pig with potato financier.

*** 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.

Peras al vino con helado de lías de chardonnay.

Wine-poached pears with chardonnay lees ice cream.

Tartaleta de manzana y hojaldre con su helado.

Apple puff pastry tart with 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.