

## Menú del día



### Primeros a elegir

*Croquetas de la abuela*

*Ensaladilla rusa*

*Verdura naturales a la brasa con salsa romesco*

*Pochas Riojanas con chorizo y panceta*

*Risotto de chipirones*

### Segundos a elegir

*Chipirón plancha sobre cebolla crujiente y alioli*

*Bacalao a la riojana con tomate y pimientos*

*Entrecot de ternera con patatas y pimientos*

*Carrilleras de ternera al vino tinto con parmentier de patata*

*Costilla Ibérica a la barbacoa con patata panadera*

### Postres a elegir

*Sorbete limón*

*Mousse de yogurt griego*

*Tarta de queso con helado de fruta de la pasión*

*Goxua*

*Arroz con leche*

*Vino de la Casa/Pan/Agua/Café*

*PRECIO = 27 €/persona IVA incluido*

*(Siempre mesas completas)*

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

## Daily menu



### Starters to choose

*Grandmother's croquettes*

*Russian salad with tuna belly*

*Roasted vegetables with romesco sauce*

*Stewed White beans with chorizo and pork sausages*

*Baby squid risotto*

### Main courses to choose

*Grilled squid with crispy onion and garlic mayonnaise*

*Riojan style cod with tomato and peppers*

*Beef entrecote with french fries and peppers*

*Veal cheeks in red wine with potato parmentier*

*Barbacue Iberian rib with baked potato*

### Dessert to choose

*Lemon Sorbet*

*Greek yogurt mousse*

*Cheesecake with passion fruit ice cream*

*Goxua(sponge cake,whipped cream and caramelized custard)*

*Rice pudding*

*House Wine/Water/Bread/Coffee*

*PRICE = 27 €/person TAX included*

*(Full tables always)*

*YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION RELATING TO ALLERGENS TO OUR STAFF*