



Comedor

Los Parajes

Starter

Shrimp Scampi carpaccio. 21€

Carpaccio de gambas al aceite de ajo. 21€

Sirloin carpaccio with parmesan shaving and olive oil. 21€

Carpaccio de solomillo con escamas de parmesano y aceite alavesa. 21€

Marinated salmon with dill lemongrass Royal, plakton and seaweed nori tempura. 16€

Salmón marinado con eneldo, royal de citronela, plancton y algas nori en tempura. 16€

Roast Peppers with Cantabrian anchovies, garlic oil and parsley. 16 €

Pimientos de Tormantos con anchoas del cantábrico y aceite de ajo y perejil. 16€

Figs and strawberry salad with parmesan cheese seasoned with wine and passion fruit dressing.. € 18

Ensalada de fresas, foie, parmesano e higos aliñada con tempranillo y maracuyá. 18€

Sprout salad with baked pear, walnut, dried cranberry and gorgonzola cream with balsamic oil Reserve 10 years. 16€

Ensalada de brotes con pera asada, nuez, arándano deshidratado y crema de gorgonzola con balsámico Reserva 10 años. 16€

Millefeuille of foie gras with cream cheese and applesauce. 16€

Milhojas de foie y queso cremoso con puré de manzana. 16€

Tempura of fresh foie gras with baby Green and mango or figs. 19€

Tempura de hígado fresco con brotes y mango. 19€

Iberian ham 100%. 21€

Jamón Ibérico de bellota 100%. 21€

Croquettes "Grandmother's style". 12 €

Croquetas de la abuela. 12€

Crispy lamb sweetbread with garlic mayonnaise. 16€

Lecherillas crocantes de cordero con alioli. 16€

Natural vegetable stew. 14€

Menestra de verduras naturales. 14€

Stewed white beans garnished with chorizo and other pork sausages. 10 €

Pochas frescas con chorizo y panceta. 10€.

Stewed potatoes Rioja style (with chorizo). 10€

Patatas Riojanas. 10€

Crispy artichokes with prawns and cured ham. 16 €

Crujiente de alcachofas con langostinos plancha y jamón. 16€

Raviolis filled of pear with creamy cheese and golden onions. € 16

Saquitos de pasta fresca rellenos de pera con salsa cremosa de queso y cebolla dorada. 16€

FISH

Fillet of monkfish in seafood sauce with shrimp. 25€

Solomillo de rape en salsa de marisco con Langostino. 25€

Grilled squid on a onion's bed dressed with garlic oil. 18 €

Chipirón plancha con camita de cebolla y aceite de ajo. 18€

Fillet of cod fish confit with stewed tripe. 20€

Lomo de bacalao confitado con sus callos guisados y ajada. 20€

Bamboo Steamed hake with carrot, zucchini, chive oil and lemon salt. 23€

Merluza al vapor en bambú con zanahoria, calabacín, aceite de cebollino y sal de limón. 23€

Meat

Oxtail braised in red wine with mashed potatoes. 18€

Rabo de buey al vino tinto con puré de patata. 18€

Baby Lamb chops with french fries and red peppers. 18€

Chuletillas de cordero de leche con patatas fritas y pimientos del piquillo. 18€

Roast lamb traditional style. 24€

Cordero lechal asado a la manera tradicional. 24€

Lamb Scallopini low temperature with foie gras and port sauce. 22€

Escalopines de cordero a baja temperatura con foie y oporto sobre patatas panadera. 22€

Galician aged beef steak prepared at charcoal with potatoes and peppers (1 kg). 44€

Chuletón gallego al carbón con patatas y pimientos (1kilo). 44€

Galician sirloin with fresh foie gras, port sauce and potato strudel. 23€

Solomillo gallego a la brasa con foie fresco en salsa de oporto y milhojas de patata. 23€

Suckling pig confit low temperature with applesauce and potatoes. 22€

Cochinillo confitado a baja temperatura con puré de manzana y patata. 22€

Iberian pork tenderloin with black liquorice sauce and mushrooms confit. 22€

Solomillo de cerdo Ibérico de bellota con salsa de regaliz negro y setas confitadas. 22€

Loin of venison with eggplant, cream of sweet onion and cocoa oil. 22€

Lomo de ciervo asado con berenjenas parmesanas, crema de cebolla dulce y aceite de cacao. 22€

Red quail prepared in two ways with black truffle sauce, raviolis of vegetables with grated chocolate. 22€

Perdiz roja en dos cocciones con salsa de trufa negra y ravioli de verduritas con chocolate al gusto. 22€

Desert

Chocolate coulant with Bailey's ice cream. 9€

Coulant de chocolate con helado de Baileys. 9€

Cake brown glaze. € 8

Tarta de marrón glasé y chocolate. 8€

Fondant coffee and candied pear. € 8

Fondant de café y pera confitada. 8€

Creamy yogurt with fruits and mango sherbet. 8€

Yogurt cremoso con frutas y sorbete de mango. 8€

Wine and Raspberry sherbert. 6€

Sorbete de frambuesa y vino. 6€

Traditional rice pudding. € 7

Arroz con leche tradicional. 7€

Idiazabal cheese timbale with dried apricots and honey. € 9

Timbal de queso idiazábal con orejones y miel. 9€

Caramelized brioche French toast with meringue milk ice cream. € 8

Torrija brioche caramelizada con helado de leche merengada. 8€

Assortment cheese board (4 varieties). 10€

Tabla de quesos (4 variedades). 10€

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

PLUS 10 % TAX