

Carta picoteo

Jamón Ibérico. 24€
Cabeza de Jabalí. 13€
Milhojas de foie y queso cremoso con puré de manzana. 18€
Carpaccio de solomillo de buey. 23€
Cecina de vacuno. 25€
Ensalada de pera. 18 €
Croquetas de la abuela. 14 €
Chipirón frito con Ali - oli. 20 €
Pimientos con anchoas del cantábrico y stilton. 19 €
Lecherillas de cordero. 19 €
Espárragos. 20€
Tartar de salmón. 22€
Pulpo asado con patata rota. 20€
Risotto de chipirones en su tinta y langostinos. 20€
Patatas a la Riojana. 12 €
Entrecot a la plancha con patatas fritas y pimientos. 17€
Hamburguesa Parajes. 12€
Pizza de jamón, mozzarella y beicon. 12 €
Pizza cuatro quesos. 12 €
Huevos estrellados con patatas fritas y jamón. 12€
Huevos estrellados con patatas fritas y picadillo. 12€
Chipirón plancha con camita de cebolla y aceite de ajo 20€
Chuellillas de cordero con guarnición. 20€
Albóndigas " Mar y Montaña". 24€
Anchoas a la Bilbaina. 20€
Coulant de chocolate con helado de Bailey's. 10€
Soufflé de merengue, frutas y helado. 11€
Tarta Japonesa de requesón y membrillo. 9€
Dados de leche frita crujiente y helado de yema. 8€
Sorbete de mandarina y cava. 8€
Arroz con leche tradicional. 8€
Milhoja de manzana asada y crema mantequilla. 9€
Torrija brioche caramelizada y helado leche merengada. 9€
Tabla de quesos (4 variedades). 11€

Cured Iberian ham. 24€
Head wild boar. 13€
Millefeuille of foie gras with cream cheese and applesauce. € 18
Carpaccio of beef sirloin. 23€
Beef cured meat with foie and mango. 25€
Sprout salad with baked pear. 18 €
Homemade Croquettes "Grandmother's style". 14 €
Fried squid with Ali - Oli sauce. 20 €
Roasted Peppers with Cantabrian anchovies, and Stilton. 19€
Lamb sweetbreads. 19 €
Asparagus. 20€
Cured salmon tartare. 22€
Roasted octopus with smashed potatoes. 20€
Squid risotto in its own Ink. 20€
Stewed potatoes Rioja style (with chorizo). 12 €
Grilled entrecote with fried potatoes and peppers. 17 €
"Parajes" Hamburger 12 €
Pizza with ham, mozzarella and bacon. 12€
Pizza four cheese. 12€
Fried eggs with shoestring potatoes and chorizo bits. 12 €
Fried eggs with shoestring potatoes and ham. 12 €
Grilled Squid on bed of poached onions. 20 €
Baby lamb chops with garnishments. 20€
"A sea and mountain" meatball. 24€
Anchovies on Bilbaina style .20€
Chocolate coulant with Bailey's ice cream. 10€
Fruit soufflé meringue and ice cream. 11€
Japanese fresh cheese pie and homemade quince. 9€
Crunchy froed sweet milk cream squares. 8€
Fresh mandarine sherbet with cava wine. 8€
Traditional rice pudding. 8€
Baked green apple strudle and butter cream. 9€
Caramelized brioche French toast with meringue milk ice cream. 9€
Assortment cheese board. 11€

TIENE A SU DISPOSICIÓN LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALERGENOS, PUEDE SOLICITARLA A
NUESTRO PERSONAL.

IVA Incluido

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

TAX Included