



Comedor

Los Parajes

Entrées

Carpaccio de crevette avec de l'huile d'ail. 21€

Carpaccio de gambas al aceite de ajo. 21€

Carpaccio d'ailoyan avec ecaille de parmesan et huile de parmesan de Alava. 21€

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

Saumon mariné à l'aneth, citronnelle royale, le plancton et d'algues nori a la tempura . 16€

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

Poivrons rôtis du Tormantos avec anchois de Cantabrie et de l'huile d'ail et le persil. 16€

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

Salade des fraises, foie, parmesan et figues chevronné avec tempranillo et maracuyá. 18€

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

Salade de poire roite, crème du fromage gorgonzola avec vinaigre balsamiques Reserva 10 ans. 16€

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

Millefeuilles du foie et fromage créamouse avec purée des pommes. 16€

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

Tempura du foie frais avec des flambées et mango. 19€

Tempura de hígado fresco con brotes y mango. 19€

Jambon ibérique de gland 100%. 21€

Jamón ibérico de bellota 100%. 21€

Croquettes de grand-mère. 12€

Croquetas de la abuela. 12€

Ris agneau croustillant avec all rôti et oignons caramélisée . 16€

Lecherillas crocantes de cordero con alioli. 16€

Légumes naturelle mélangés. 14€

Menestra de verduras naturales. 14€

Haricot blanc frais avec saucisson espagnol et bacon . 10€

Pochas frescas con chorizo y panceta. 10€

Pommes de terre ou style du Riojana. 10€

Patatas Riojanas. 10€

Artichauts croquant avec crevette et jambon. 16€

Crujiente de alcachofas con langostinos plancha y jamón. 16€

Raviolis frais obturations du poire avec fromage créamousse sauce et oignon dorée. 16€

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

Poissons

Filet de lotte aux fruits de mer sauce et avec du crevette . 25€

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

Calamar grille à l'oignon crèche et l'huile d'ail. 18€

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

Filet de cabillaud confit avec des tripes et ragoût disparu. 20€

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

Merlu bamboo cuite à vapeur avec la courgette, carotte, l'huile et sal de citron. 23€

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

Viandes

Queue de boeuf au vin rouge avec purée du pomme de terre. 18€

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

Côtelette d'agneau avec pomme frite et poivrons rouges. 18€

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

Roti d'agneau a la manière traditionnelle. 24€

Cordero lechal asado a la manera tradicional. 24€

Agneau ou coquille Saint-Jacques cuit en basse température avec pomme de terre et sauce de porto. 22€

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

Colelette de bœuf de 1 kilo avec pomme de terre et poivrons. 44€

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

Filet de bœuf de Galice ou foie, sauce de tempranillo et creme de pomme de terre. 23€

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

Confit de cochon de lait avec pomme de terre et purée de pomme. 22€

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

Filet de porc iberique avec sauce de regliss noire et confit de champignons. 22€

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

Echine de cerf rôti a la parmesana aubergine, creme de oignon sucre et huile de cacao. 22€

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

Perdrix cuite eu deux cocion avec la sauce du truffe noire et raviolis du legume au chocolate. 22€

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

Desserts

Coulant au chocolat avec la glacée du creme au Baileys. 9€

Coulant de chocolate con helado de Baileys. 9€

Gâteau du crème de marrons et au chocolate. 8€

Tarta de marrón glasé y chocolate. 8€

Fondant du café et poire confite. 8€

Fondant de café y pera confitada. 8€

Yaourt creamousse avec de la confiture de fruit de la passion et mangue. 8€

Yogurt cremoso con fruta de la Pasión, helado de mango y maracuyá. 8€

Sorbet de framboise et vin. 6€

Sorbete de frambuesa y vino. 6€

Pudding de riz au lait traditionnel. 7€

Arroz con leche tradicional. 7€

Timbale Idiazabal de fromage aux abricots secs et miel. 9€

Timbal de queso idiazábal con orejones y miel. 9€

Toast de brioche caramélisée français avec crème glacée à la meringue. 8€

Torrija brioche caramelizada con helado de leche merengada. 8€

Plateau de fromage. 10€

Tabla de quesos variados. 10€

+ 10 % TVA

VOUS POUVEZ DEMANDER TOUT L'INFORMATION RELATIVE AUX ALLERGENES A NOTRE ÉQUIPE.

