

PARA DEGUSTAR / FOR TASTING

Jamón ibérico bellota.

Iberian cured ham

Carpaccio de pez mantequilla con salsa Ponzu.

Butterfish carpaccio with Ponzu sauce

DE CUCHARA / HOMEMADE STEW DISHES

Patatas a la Riojana.

Stewed potatoes Rioja style

Pochas con chorizo y panceta.

White stewed beans garnished with chorizo and pork sausages.

Risotto de pato con foie y boletus.

Duck risotto with foie grass and mushrooms

ENTRANTES / STARTERS

Croquetas de la abuela.

Grandmother's croquettes

Tartar de chuleta sobre pan tostado.

Aged beef tartare on bread toast and egg yolk

Ensalada de pera empanada y gorgonzola.

Baked pear salad with Gorgonzola cheese

Pulpo en tempura con langostinos y holandesa.

Octopus in Tempura with grilled prawns and hollandese sauce

Puerro al carbón, coliflor tostada y trufa.

Roasted leeks with cauliflower cream and grated truffle

Flor de alcachofas, parmentier patata y jamón.

Artichoke flower confit with parmentier and ham

Gambas de Huelva plancha.

Grilled prawns from Huelva

Lecherillas fritas con pimiento verde y mayonesa de alegría riojana.

Lamb sweetbread with green peppers and hot mayonnaise

PESCADOS / FISH

Rapito al carbón con panaderas.

Roasted monkfish with roasted potatoes

Sargo a la plancha con verduras tipo pisto.

Grilled white bream(Sargus)with vegetable Ratatouille

Carrilleras de atún rojo al vino tinto.

Red tuna cheeks braised with red wine

Corvina en leche de coco con romanescu y gambas fritas.

Sea bass in coconut milk with romanescu and fried shrimps

CARNES/ MEAT

Chuletillas de cordero de lechal con pimientos y patatas.

Baby lamb chops with french fries and peppers

Chuletón de vaca premium con su guarnición.

Galician aged beef at charcoal with french fries and roasted peppers.

Solomillo de vaca a la pimienta verde y patata asada.

Beef tenderloin with green pepper sauce and roasted potatoes

Solomillo brasa con su guarnición.

Galician sirloin with garnished

Lomo de ciervo al carbón con guiso de setas.

Roasted deer loin with mushrooms

Costilla de Angus en barbacoa casera.

Black Angus rib 36 hours at low temperature with Spanish sauce and parmentier

Magret de pato con hidromiel y dátiles.

Duck Magret with mead and dates

Rabo de vaca relleno de foie y puré riojano.

Oxtail with foie gras and mashed potato rioja style

Paletilla de cabrito muy melosa con panaderas y lecherillas.

Goatling confit with baked potatoes and Lamb sweetbread

* **Todos nuestros asados se elaboran con brasa de carbón de encina**

* Our roasted dishes are all cooked at oak charcoal

POSTRES / DESSERTS

Torrija caramelizada y crema de vainilla.

Caramelized brioche french toast and vanilla cream

Coulant de chocolate con helado.

Chocolate Coulant with ice cream

Tarta de queso con fresas.

Cheesecake

Panacota de café y leche condensada.

Coffee Panna cotta with condensed milk

Profiteroles rellenos baileys con chocolate.

Profiteroles stuffed with baileys cream and chocolate

Sorbete de limón.

Lemon sorbet

Texturas cítricas con stracciatella.

Citrus textures with stracciatella

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.