PARA COMPARTIR / TO SHARE

Patatas Bravas / Spicy Potatoes..... 8€

Crujiente de Morcilla / Crunchy black Pudding.....**10€**

Rabas de Chipirón / Squid Rings ..... 10€

Lágrimas de Pollo / Chicken fingers .....**10€**

Croquetas caseras de Jamón / Homemade Ham Croquettes..... 8€

Tataky de Atún: Mahonesa de Soja, Wasabi y Siracha/ ..... **22€**
Tuna Tataki: soy mahonnaise, wasabi and sriracha

Anchoas marinadas sobre Tosta de Alioli / Marinated Anchovies and Alioli Toast ..... 14€

Ensalada riojana (Pimientos asados, Anchoíllas, ventresca de Atún) ..... 14€
Rioja Salad Anchovies, roasted red Peppes,Tuna belly

Tabla de Quesos / Cheese assortment ..... 16€

Tabla de ibéricos (Jamón, Chorizo, Salchichón) / Platter of cold meats ..... 18€

Tabla de Jamón ibérico/ Iberian ham platter ..... **26€**

Chistorra a la brasa / Local chistorra sausage ..... 12€

Provolone gratinado sobre Tomatada al Orégano ..... 10€
Grilled Provolone on oregano and Tomato sauce

Pulpo a la brasa sobre Romescu/ Grilled octopus served on romesco sauce ..... **24€**

Patorrillo de Cordero en salsa de Choriceros/ Lamb offal stew in choricero pepper sauce..... **18€**

Mejillones de roca al Ajillo y Jengibre/ Rock mussels with garlic and ginger ..... **22€**

Chipirones de anzuelo a la plancha sobre piperrada al Arrope..... 22€
Grilled squid on piperade with syrop

NUESTROS ARROCES / OUR RICE * mínimo 2 raciones/ mínimum 2 portions

Arroz caldoso de Bogavante ..... 30€/ración
Mellow Lobster Rice

Arroz riojano de Carrillera, Oreja, Chorizo y Alcachofas ..... 24€/ración
Riojan Rice with Cheek, Ear, Chorizo Sausage and Artichokes

Paella de Confit de Pato y Setas de temporada ..... 24€/ración
Confit Duck Paella and seasonal Mushrooms

Menú diario de lunes a viernes (solo comidas) Daily menu from Monday to Friday (lunch only)

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Steak Tartar sobre Tuétano asado ..... 24€
Steak tartar on roasted Marrow

Verduras al Wok ..... 14€
Wok-fried Vegetables

Ensalada de Aguacate brasa, Gambas, Piñones y aliño de Yogur ..... 16€
Grilled Avocado Salad, Shrimps and Pine Nuts with Yogurth marinade

Ensalada de Calabaza, Queso Burrata, Piñones y aliño de Pesto y crujiente de Maíz ..... 18€
Pumpkin salad with Burrata Cheese, Pine nuts, Pesto dressing, and crispy Corn

Kokotxas de Bacalao en Pilpil rojo ligeramente picante ..... 26€
Cod Kokotxas with red Pilpil sauce slightly spicy

Nuestro Bacalao a la riojana ..... 26€
Our codfish rioja's style

Bacalao pilpil ..... 25€
Cod with pilpil sauce

Carrillera ibérica de bellota a la brasa ..... **20€**
Iberian acorn-fed Cheek grilled

Cochinillo asado en su jugo ..... 26€
Roasted suckling Pig in its juice

Chuletón de Vaca (40 días de curación) ..... 65€/kg
Grilled Cow Chop cured 40 days

Patatas fritas y Pimientos rojos ..... 8€
French fries and red Peppers

Raviolis de confit de Pato en su salsa ..... 16€
Duck confit Ravioli with its sauce

Manitas ibéricas deshuesadas en crujiente salsa de Choriceros y Jamón deshidratado ..... 18€
Crunchy boneless trotters, red Pepper sauce and dried Ham

Rape a la bilbaína con costra de Papada ibérica (Para 2 personas) ..... 55€
Monkfish Bilbao-style with Iberian Pork jowl crust (For 2 people)

*Servicio de pan 2€

*Cata de AOVE 4€

Nuestra especialidad son los platos de temporada ¡consúltanos!
Our specialty is seasonal dishes, ask us!