

Entrantes frios - Cold starters

Jamón ibérico con de pan tostado, tomate rallado y aceite Iberian ham ,toast bread & grated tomato and olive oil	16€
Ensalada de aguacate en guacamole riojano, totopos de maiz asados, daditos de tomate macerados, cebolla dulce y aromas de cilantro. Riojan avocado guacamole salad with corn crisps, cubed tomato, Sweet onion and coriander	12€
Cecina de vaca curada con leña de roble, alioli de mortero y trigueros salteados. Beef jerky cured with oak smoke, homemade alioli and sautéed green asparagus	14€
Ensalada riojana de pimientos del piquillo confitados, anchoas en salazon, lascas de ventresca de atún, brotes verdes y cebolla. Riojan salad with confitted red peppers, anchovies,underside of tuna,assorted lettuce	10€
Carpaccio de vaca con su helado de queso casero, lascas de parmesano y pimenton de maíz tostado. Beef carpaccio with homemade chesse sorbet, parmesan flakes and corn paprika	14€

Entrantes Calientes - Hot Starters

Morcilla asada, con pimientos rojos confitados. Blak pudding with confitted red peppers	10€
Alcachofas a la plancha, sobre crema de boletus y crujiente de jamón. Grilled artichokes with cream of mushrooms and crunchy ham	14€
Salteado de gambas y trigueros sobre hummus de piquillo Sautéed praw and green asparagus on local hummus red peppers	16€
Croquetas caseras al estilo de siempre Homemade croquettes in the style of always	8€
Verduras a la plancha 2 salsas Grilled vegetables 2 sauces	12€
Ensalada de pato confitado, con pochado de puerro al arropo, apio y brotes verdes al aliño de vinagreta de tomatitos verdes ,(ligeramente picante). Duck confit salad with sautéed leeks in arropo, celery and green tomato vinaigrette(slightly spicy)	12€
Morcilla de cuchara: pochado de morcilla con verduritas, huevo a baja temperatura, crujiente de morcilla y pimientos rojos caramelizados. Blak pudding in two textures, with vegetables, low-temperature egg and caramelized red pepper	12€
Raviolis de boletus en salsa de queso y flor de cameros Wild Mushrooms ravioli in cheese sauce and Cameros flower	14€

Pescados - Fish

Como diariamente acudimos al mercado los pescados de temporada se los recetara el camarero gracias - Oteher seasonal fresh fish according to dail y market price

Bacalao confitado a las finas hierbas sobre crema de cameros y pesto. Confit cod with special herbs on cream cheese and pesto	20€
Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata Grilled octopus on potato parmentier	18€
Arroz bomba meloso con bogavante. Creamy rice with lobster	25€
Kokochas de bacalao al pil pil rojo ligeramente picante. Cod cheek in slightly spicy pil pil sauce	17€
Dorada salvaje a la brasa Grilled gilthead seabream	22€
Merluza a baja temperatura con gratin de centollo y salsa de vermouth y azafran Low temperature hake with crab gratin and vermouth and saffron sauce	17€

Carnes - Meats

Cabrito lechal asado en su jugo con ensalada verde Roast suckling kid with green salad	25€
Chuletillas de cordero lechal, a la brasa Barbecued suckling lamb chops with French fries	17€
Chuletón de vaca a la brasa Beef steak grilled	42€/KG
Cochinillo asado a baja temperatura con teriyaki de arrope, piña a la plancha y patatas rotas a las finas hierbas Low-temperature roast piglet with teriyaki of arrope, grilled pineapple, herb potatoes	20€
Magret de pato con chutney de mango Duck breast with mango chutney	15€
Conejo con cigalas Rabbit with crayfish	18€
Presa ibérica a la brasa con salteado de verduritas en teriyaki Grilled iberian pork with sautéed vegetables in teriyaki	16€
Milhojas de rabo de toro con salsa de menta Oxtail studel with mint sauce	18€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Si usted tiene alguna intolerancia alimentaria, consulte la carta con nuestro personal

If you have any kind of food intolerance, please consult with our Maitre