

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Patatas Bravas / Spicy Potatoes	8€
Crujiente de Morcilla / Crunchy black Pudding	9€
Rabas de Chipirón / Squid Rings	10€
Lágrimas de Pollo / Chicken fingers	9€
Croquetas caseras de Jamón / Homemade Ham Croquettes	8€
Coulant de Foie / Foie Coulant	14€
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€
Chistorra a la brasa / Local Chistorra Sausage	12€
Provolone gratinado sobre Tomatada al Orégano	10€
Grilled Provolone on oregano and Tomato sauce	
Chipirones de anzuelo a la plancha sobre piperrada al Arrope	22€
Grilled squid on piperade with syrop	

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

Arroz caldoso de Bogavante	30€/ración
Mellow Lobster Rice	
Arroz riojano de Carrillera, Oreja, Chorizo y Alcachofas	22€/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	

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

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	
Tartar de Tomate, Queso griego y crujiente de Maíz	12€
Tomate tartar, Greek Cheese and crunchy corn fried	
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	
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	
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	
Patatas fritas y Pimientos rojos	8€
French fries and red Peppers	
Rape a la bilbaína con costra de Papada ibérica (Para 2 personas)	55€
Monkfish Bilbao-style with Iberian Pork jowl crust (For 2 people)	
Bacalao pilpil	25€
Cod with pilpil sauce	

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