

MENÚ GASTRONÓMICO

Gran Menú Degustación 11 platos

- 1- Aperitivo de la casa.
- 2- Snack de pollo y cerdo agridulce, encurtido de cebolla roja y toques cítricos.
- 3- Vieira gallega con sus rabas de bogavante sobre fondo de ajo blanco de pistacho.
- 4- Gnocchi con foie, boletus y aroma de trufa.
- 5- Caparrón versionado, texturas diferentes.
- 6- Lubina frita con escabeche de cítricos.
- 7- Torrezno en dos cocciones con calabaza al curry naranja.
- 8- Cordero con baba ganoush y jugo de sus huesos.
- 9- GinTonic riojano (gelatina Gin, mousse limón en esfera de tinto).
- 10- Nuestra uva riojana sobre su tierra.
- 11- Nuestros petit fours.

Incluye agua mineral y hogaza de leña de masa madre.

35€

IVA INCLUIDO

MENÚ PARA MESA COMPLETA
24 H. RESERVA

MENÚ PASIÓN

APERITIVO de la casa.

ENTRANTES Comenzaremos con cinco entrantes al centro:

- Aceite Arbequina Lectus con pan de horno de leña y sal de vino.
- Lasagna de verduras frescas de Calahorra.
- Bao de lomo con toques cítricos y cebolla encurtida.
- Risotto de trigueros.
- Hongos salteados sobre nube de clara con yema campera.

PRINCIPAL individual para cada persona:

- Albóndigas de merluza y calamar con salsa marinera.
- Taco de bacalao sobre cama de morros a la riojana picante.
- Lingote de cordero con demi-glacé de sus huesos al vino tinto.
- Ravioli de toro con mermelada.

POSTRES flan casero de la abuela con helado de vainilla.

Incluye 1/3 botella Tinto Reciente DOC Rioja, agua mineral y pan de leña de masa madre.

25€

IVA INCLUIDO

MENÚ PARA 2 PERSONAS (MÍNIMO)
CON CRIANZA DOC AÑARES

26,90 €

(IVA INCLUIDO)

NUESTRO MENÚ DEL MEDIODÍA

APERITIVO de la casa.

PRIMEROS

- Menestra fresca de verduritas de Calahorra con su velouté, crispy de alcachofa y polvo de jamón.
- Ensalada de la Ribera con rulo de queso cabra.
- Nuestro plato de cuchara del día.

SEGUNDOS

- Bacalao confitado en aceite Arbequina sobre cama de pisto.
- Carrillera de ibérico 36H con manzana, zurracapote y su crujiente.
- Secreto ibérico a la brasa con salsa Teriyaki y piña caramelizada.

NUESTROS PETIT FOURS

POSTRES incluye un postre casero.

Incluye 1/3 botella Tinto Reciente DOC Rioja, agua mineral y ración de pan.

18€

IVA INCLUIDO

MENÚ PARA 1 PERSONA
DE LUNES A VIERNES