

NUESTRA CARTA

ENTRADAS

| | |
|---|------|
| Tabla de quesos estilo Kabanova | 18 € |
| Ensalada de bacalao, verduras, ajo tostado y pimientos de cristal sobre velo de jugo con tomate | 14 € |
| Falso risotto de miniverdura y su emulsión | 9 € |
| Olla de garbanzos, sacramentos bañados con sabroso caldo del bosque | 9 € |
| Ñoquis con cigala en su jugo | 18 € |
| Foie con escabeche de ave, verduritas y su aire | 13 € |
| Acelga de la Yaya, ajo asado, hoja de acelga, penca rellena de su sofrito tradicional y perlas de jamón | 10 € |

PESCADOS

| | |
|--|------|
| Lubina sobre salsa riojana, crestas de gallo y aire de lubina picante | 19 € |
| Merluza frita en arroz vietnamita, carbonara de espinacas y berberechos | 22 € |
| Calamares en dos tiempos, raviolis de piel de calamar, tallarines del mismo, jugo concentrado de sus interiores, finalizado con su propio bombón | 25 € |

CARNES

| | |
|---|------|
| Costillar meloso de Black Angus al tamarindo con chirivías y toques florales | 28 € |
| Cordero relleno de sus mollejas, espuma de queso riojano, jugo de sus huesos y crujiente de pollo | 21 € |
| Rabo, foie y especias bajo túnel de patata crujiente | 23 € |
| Solomillo de Black Angus con pistou de setas al cebollino y meloso de patata | 25 € |