

Pasión por ti

BAR - RESTAURANTE

DE LA BARRA A LA MESA

Aperitivo de Bienvenida

Degustación de aceites riojanos con pan artesano y sal de vino casera

Pasión de cristal (Pincho finalista en 2017)

Bollo de calabaza con ropa vieja (Pincho concurso 2019)

Trufoie (Ganador Tapa Popular 2016)

Alcachofas de Calahorra salteadas con foie fresco

Tributo a burgos almendrado con crema de manzana y salsa piquillo caramelizado

A tu elección

Cualquiera de los segundos de nuestro menú (suplementos no incluidos)

Postre

Cualquiera de nuestros postres caseros (suplementos no incluidos)

Petits Fours

Agua y pan.

25,00 € (IVA incluido)

PARA UN MÁXIMO DISFRUTE ARMONÍA DE VINOS 14€

***MENÚ PARA MESA MÁXIMO 6 PERSONAS**



Pasión por ti

BAR - RESTAURANTE

Segundos

NUESTRO BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA SOBRE
CAMA DE PISTO CON PIL-PIL

RODABALLO FRESCO CON PANADERAS (sup. 5€)

LUBINA FRESCA ESTILO ORIO

PULPO A LA BRASA CON ACEITE DE PIMENTON DE LA VERA (sup.5 €)

SOLOMILLO IBÉRICO BRASEADO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO
CAMELIZADO

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA

CARRILLERA DE IBÉRICO 36H AL CRIANZA CON LÁGRIMAS DE
MANZANA CAMELIZADA

NUESTRO SECRETO IBÉRICO CON SALSA PASIÓN Y PIÑA
CAMELIZADA

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA A LA BRASA

PATITAS DE CORDERO A LA RIOJANA

CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA GLASEADA Y
PARMENTIER TRUFADO (sup.6 €)

