



## ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Verduras a la plancha con A.O.V.E. - **12,00**  
 Croquetas de txipirón con ali-oli de ajo negro - **9,00**  
 Croquetas de Jamón Ibérico - **9,00**  
 Carpaccio de Wagyu con helado de mostaza y lascas de parmesano - **13,00**  
 Jamón Ibérico de bellota D.O.P. con pan de cristal - **20,00**  
 Espárragos blancos de Navarra I.G.P., vinagreta de mango y mahonesa - **12,50**  
 Lechecillas de cordero con salsa de vino tinto - **14,00**  
 Morcilla artesana asada con pimientos rojos y cebolla caramelizada - **10,00**  
 Huevo a baja temperatura con crema de hongos edulis, chips de tubérculos y perlas de trufa negra - **11,50**  
 Carpaccio de cigalas con A.O.V.E., sal de cítricos y virutas de foie - **16,50**  
 Finas láminas de atún con A.O.V.E., soya, sésamo y wasabi - **14,00**

## PESCADOS

- Vieiras sobre tabulé, vinagreta de mango, orejones y crema de azafrán y lima - **16,00**  
 Pulpo a la plancha con cremoso de boniato, aceite de pimentón y chimichurri - **12,50**  
 Merluza al horno con verduras salteadas al wok y un ligero pilpil - **18,00**  
 Nuestro bacalao a la riojana - **17,00**  
 Bacalao gratinado con un toque de ajo asado sobre pisto riojano - **18,00**  
 Mero a la plancha con salsa de lima, chalota y atadillos de verduras asadas - **18,00**

## ★ POSTRES ★

- Sorbete de fruta de la pasión con maracuyá natural - **5,50**  
 Sorbete de mojito, limón y cava riojano - **5,50**  
 Tarta de queso con frutos rojos y helado de vainilla - **5,50**  
 Muerte por chocolate (*Brownie de 72% de chocolate, nueces, helado de vainilla, sirope de chocolate y liofilizados*) - **5,50**  
 Pastel Ruso riojano  
 (*Mil hojas de merengue seco con crema de mantequilla vegetal y helado*) - **5,50**  
 Coulant de chocolate (*70%*) con ajo negro y helado de chocolate - **6,50**  
 Bizcocho de peras de Soto, vainilla y ron con un cremoso de chocolate blanco y cítricos - **6,50**  
 100% Mango  
 (*Coulis de mango natural, cremoso de mango y mango liofilizado*) - **5,50**  
 Torrija de pan de brioche infundada en vainilla y azafrán acompañado de helado de queso - **6,50**  
 Selección de quesos del norte (*D.O. Cabrales, D.O. Idiazabal, D.O. Roncal*) - **10,50**

## Cosas Sanas PARA COMPARTIR

- Ensalada templada de rúcula, tomatitos, trigueros salteados, tomate seco y parmesano - **10,00**  
 Ensalada Caprese: Burrata sobre tomate de La Rioja, pesto y helado de albahaca - **10,00**  
 Alcachofas fritas sobre crema de hongos - **10,00**  
 Tempura de verduras y langostinos con salsa soya y alioli - **12,00**  
 Ensalada de quinoa y anguila ahumada, cebolla rosa y emulsión de salmorejo - **14,00**

## CARNES

- Chuletillas de lechazo de castilla con ensalada y patatas - **16,50**  
 Cochinillo ibérico confitado, deshuesado y finalmente asado con verduras - **18,00**  
 Solomillo de vacuno a la plancha con cebolletas glaseadas y salsa de vino tinto de Rioja - **18,00**  
 Lechazo de Castilla cocinado a baja temperatura (12 h.) y finalmente asado de forma tradicional y ensalada - **22,00**  
 Chuletón vacuno (1 Kg.) con patatas fritas y pimientos rojos - **35,00**  
 Tarrina de rabo deshuesado y foie con salsa de vino tinto y micro ensalada - **18,50**

DISPONEMOS DE  
**MENÚ INFANTIL**  
PRECIO - 10,00 €

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

**SI PADECE ALGÚN TIPO DE ALERGIA  
O INTOLERANCIA POR FAVOR,  
COMUNÍQUELO AL PERSONAL DE SALA.**

(Todos los precios con 10% de IVA incluido)



## **ENTRANTES** **PARA COMPARTIR**

- Verduras a la plancha con A.O.V.E. - **12,00**
- Croquetas de txipirón con ali-oli de ajo negro - **9,00**
- Croquetas de Jamón Ibérico - **9,00**
- Carpaccio de Wagyu con helado de mostaza y lascas de parmesano - **13,00**
- Jamón Ibérico de bellota D.O.P. con pan de cristal - **20,00**
- Espárragos blancos de Navarra I.G.P., vinagreta de mango y mahonesa - **12,50**
- Lechecillas de cordero con salsa de vino tinto - **14,00**
- Morcilla artesana asada con pimientos rojos y cebolla caramelizada - **10,00**
- Huevo a baja temperatura con crema de hongos edulis, chips de tubérculos y perlas de trufa negra - **11,50**
- Carpaccio de cigalas con A.O.V.E., sal de cítricos y virutas de foie - **16,50**
- Finas láminas de atún con A.O.V.E, soya, sésamo y wasabi - **14,00**
- .....

## *Cosas Sanas* **PARA COMPARTIR**

- Ensalada templada de rúcula, tomatitos, trigueros salteados, tomate seco y parmesano - **10,00**
- Ensalada Caprese: Burrata sobre tomate de La Rioja, pesto y helado de albahaca - **10,00**
- Alcachofas fritas sobre crema de hongos - **10,00**
- Tempura de verduras y langostinos con salsa soya y alioli - **12,00**
- Ensalada de quinoa y anguila ahumada, cebolla rosa y emulsión de salmorejo - **14,00**
- .....

## **PESCADOS**

- Vieiras sobre tabulé, vinagreta de mango, orejones y crema de azafrán y lima - **16,00**
- Pulpo a la plancha con cremoso de boniato, aceite de pimentón y chimichurri - **12,50**
- Merluza al horno con verduras salteadas al wok y un ligero pilpil - **18,00**
- Nuestro bacalao a la riojana - **17,00**
- Bacalao gratinado con un toque de ajo asado sobre pisto riojano - **18,00**
- Mero a la plancha con salsa de lima, chalota y atadillos de verduras asadas - **18,00**



## CARNES

Chuletillas de lechazo de castilla con ensalada y patatas - **16,50**

Cochinillo ibérico confitado, deshuesado y finalmente asado con verduras - **18,00**

Solomillo de vacuno a la plancha con cebolletas glaseadas y salsa de vino tinto de Rioja - **18,00**

Lechazo de Castilla cocinado a baja temperatura (12 h.) y finalmente asado de forma tradicional y ensalada - **22,00**

Chuletón vacuno (1 Kg.) con patatas fritas y pimientos rojos - **35,00**

Tarrina de rabo deshuesado y foie con salsa de vino tinto y micro ensalada - **13,00**



## ★ POSTRES ★

Sorbete de fruta de la pasión con maracuyá natural - **5,50**

Sorbete de mojito, limón y cava riojano - **5,50**

Tarta de queso con frutos rojos y helado de vainilla - **5,50**

Muerte por chocolate

*(brownie de 72% de chocolate, nueces, helado de vainilla, sirope de chocolate y liofilizados)* - **5,50**

Pastel Ruso riojano

*(mil hojas de merengue seco con crema de mantequilla vegetal y helado)* - **5,50**

Coulant de chocolate (70%) con ajo negro y helado de chocolate - **6,50**

Bizcocho de peras de Soto, vainilla y ron con un cremoso de chocolate blanco y cítricos - **6,50**

100% Mango

*(coulis de mango natural, cremoso de mango y mango liofilizado)* - **5,50**

Torrija de pan de brioche infusionada en vainilla y azafrán acompañado de helado de queso - **6,50**

Selección de quesos del norte *(D.O. Cabrales, D.O. Idiazabal, D.O. Roncal)* - **10,50**

### DISPONEMOS DE MENÚ INFANTIL - Precio 10,00 €

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

**SI PADECE ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA POR FAVOR, COMUNÍQUELO AL PERSONAL DE SALA.**

(Todos los precios con 10% de IVA incluido)