

RESTAURANTE



Nuestra carta para esta temporada no estará anclada a una estructura fija. Apostaremos por una carta diaria, que mantiene los platos más icónicos pero abierta a todos los cambios que nos propongan el mercado y las estaciones.

ENTRANTES

FRÍOS

Embutido artesano de jabalí	9,00€
Tabla de embutidos de La Rioja	12,00€
Tabla de quesos	12,00€
Ensaladilla Rusa "casa grande" (con bacalao en ajo aceite)	11,00€
Tartar de trucha de río, curada/ahumada al carbón y nuestra salsa tártara	14,00€
Ensalada de espárragos confitados con queso burrata	15,00€
Ensalada de auténtico tomate raft y anchoa trabajadas a mano (con cebolleta, guindilla encurtida, con aliño de fresitas de la huerta y rabanitos)	13,00€

CALIENTES

Calamares a la romana con muselina de lima verde	11,50€
Pisto riojano de verduras con carpaccio de papa- da ibérica y tartufo	12,50€

PRINCIPALES

Atún rojo a la brasa con trinxat de berza	24,00€
Bacalao a la riojana (al estilo de casa grande)	20,00€
Merluza de pincho del Cantábrico ligeramente braseada a la ondarresa	24,00€
Carrillera de cerdo ibérico glaseada (con pure de manzana asada)	18,50€
Albóndigas Remelluri (con salsa de trufa, foie, champiñones y patatas de Grañón)	18,50€

CARNES AL HORNO DE LEÑA

Chuletillas de lechal (con pimientos y patatas fritas de Grañón)	22,50€
Pluma ibérica 100% bellota (con pimientos gui- sado y patatas fritas de Grañón)	24,50€
Chuletón de vaca vieja madurada +70 días (con pimientos guisados y patatas fritas de Grañón)	49,90€/kg

NUESTROS POSTRES

Mousse de chocolate con nata montada a mano	6,50€
Flan de coco	6,50€
Nuestro Tiramisú	6,50€
Trufas de chocolate con nata montada a mano	6,50€
Tarta de queso al horno con coulis de fruta roja	6,50€
Brownie casero con helado de vainilla	6,50€
Helados artesanales	6,50€