

RESTAURANTE



Apostamos 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

-  Tabla de embutidos de La Rioja (chorizo, salchichón y lomo con el sello de artesanía de la Rioja) 10,00€
-  Tabla de quesos nacionales 12,00€
- Croquetas caseras de pollo de corral 9,00€
- Croquetas de chipirones en su tinta 9,00€
-  Calamares a la Romana (calamar fresco a la romana con mahonesa de chile/lima) 11,50€
- Salmorejo cordobés (con tomates de la tierra y guarnecido con tartar de trucha ahumado) 11,00€
-  Pisto riojano de verduras (con carpaccio de papada ibérica curada, tartufo y cebolla frita) 12,50€
-  Escalibada de berenjena a la llama (con queso burrata, salsa saltziki, miel y pistachos) 15,00€
-  Ensalada de "Tomata" de la huerta (con vinagreta de fresitas y anchoas) 13,00€
-  Ensalada de verano (corazones de lechuga, queso de cabra, aliño de yogurt, nueces y arándanos negros) 13,00€
-  Ensaladilla Rusa "Casa Grande" (con la famosa patata de Grañón y lascas de bonito del norte en conserva) 10,00€

PRINCIPALES

GUISADOS

-  Carrillera de ternera glaseada (guisadas al vino tinto con patatas de Grañón) 18,50€
-  Albóndigas Remelluri (en salsa de trufa y rellenas de foie con puré de patata de Grañón) 18,50€

AL HORNO DE LEÑA

-  Atún rojo (con emulsión de sésamo y espárragos trigueros) 24,00€
-  Merluza de pincho del cantábrico (ligeramente braseada, con patatas panadera terminada a la Ondarresa) 22,00€
-  Pulpo (con puré de patata y emulsión hot chilli) 22,00€
-  Chuletillas de lechal (con pimientos de piquillo guisados y patatas fritas de Grañón) 22,50€
-  Pluma ibérica 100% bellota (con pimientos de piquillo guisados y patatas fritas de Grañón) 24,00€
-  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 7,50€
-  Trufas de chocolate con nata montada a mano 6,50€
-  Tarta de queso al horno con coulis de fruta roja 7,50€
-  Brownie casero con helado de vainilla 7,50€
-  Helados artesanales 6,50€