

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	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 verde	13,00€
 Ensaladilla Rusa "Casa Grande" (con la famosa patata de Grañón y lascas de bonito del norte en conserva)	10,00€

PRINCIPALES







GUISADOS

 Albóndigas Remelluri (en salsa de trufa y rellenas de foie con puré de patata de Grañón)	18,50€
--	--------

AL HORNO DE LEÑA

 Atún (con emulsión de sésamo y vinagreta de mango)	24,00€
 Merluza de pincho del cantábrico (ligeramente braseada, con patatas panadera terminada a la Ondarresa)	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€
 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	6,50€