

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

-  Ensalada de "Tomata" de la huerta (con vinagreta de fresitas y anchoas) 14,00€
-  Ensalada de invierno (con granada, higos, frutos secos y queso de cabra) 14,00€
-  Crema de calabaza (con shitakes salteados y queso parmesano) 12,00€
- Tartar de salmón (con aguacate y emulsión de sésamo) 16,50€
- Croquetas "Casa Grande" de jamón ibérico 10,00€
-  Calamares a la Romana (calamar fresco a la romana con mahonesa de chile y lima) 12,50€
-  Escalibada de berenjena a la llama (con queso burrata, salsa saltziki, miel y pistachos) 15,00€
-  Pisto riojano de verduras (con jamón ibérico, yema campera y cebolla frita) 12,50€
-  Tabla de quesos D.O Rioja y País Vasco 14,00€
-  Tabla de embutidos de La Rioja (chorizo, salchichón y lomo con el sello de artesanía de la Rioja) 12,00€

PRINCIPALES

GUISADOS

-  Albóndigas Remelluri (en salsa trufada y rellenas de foie con puré de patata de Grañón) 21,50€
-  Carrilleras de ternera (guisada al vino tinto con parmentier y chips de hortalizas) 23,00€

NUESTROS PESCADOS

-  Salmón (con ali-oli de ajo asado y bouquet de ensalada) 21,50€
-  Merluza de pincho del cantábrico (ligeramente braseada, con patatas panadera terminada a la Ondarresa) 23,50€
-  Bacalao confitado (a baja temperatura con crema de coliflor y pimientos al ajillo) 22,50€

A LA BRASA

-  Chuletillas de cordero lechal (con pimientos asados de Tormantos y patatas fritas de Grañón) 24,50€
-  Presa ibérica 100% bellota (con pimientos asados de Tormantos y patatas fritas de Grañón) 24,50€
-  Chuletón de vaca vieja madurada +70 días (con pimientos asados de Tormantos y patatas fritas de Grañón) 57,00€/kg

POSTRES DE LA CASA

-  Mousse de chocolate con nata 6,50€
-  Flan de coco 6,50€
-  Trufas de chocolate con nata 6,50€
-  Crema catalana tradicional 6,50€
-  Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos 7,50€
-  Brownie de nueces casero con helado de vainilla 7,50€