

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

-  Puerros asados (a la brasa con queso de La Peral D.O.P) 14,00€
-  Ensalada de "Tomata" de la huerta (con queso de cabra "Los Cameros", albahaca y aceite de oliva picual) 15,90€
-  Ensalada verde (ecológica con con trigueros) 13,50€
-  Escalibada de berenjena a la llama (con queso burrata, salsa tzatziki, miel y pistachos) 16,00€
- Croquetas "Casa Grande" de jamón 11,00€
-  Chipirones fritos 14,00€
- Steak-Tartar (de chuleta premium y encurtidos con cremoso de yema de huevo) 17,50€
-  Gamba roja (a la brasa sobre bisque de crustáceos y papada de cerdo) 16,50€
-  Pulpo (a las brasas sobre puré de patatas al pimentón) 16,50€
-  Tabla de quesos (idiazábal ahumado, cabra los cameros, la peral, oveja 6 meses) 18,00€
-  Tabla de embutidos artesanales ibéricos de La Rioja (jamón ibérico, chorizo de ciervo, cecina angus, salsichón de jabalí) 22,00€

PRINCIPALES




DEL MAR

-  Pescado del día (a la brasa con espinaca en crema de cebolla caramelizada) 25,00€
-  Calamar de anzuelo (a la parrilla con chimichurri de sus tentáculos y pimientos asados) 22,00€

DE LA MONTAÑA

- Hamburguesa Casa Grande (carne de Angus, pimiento asado, tomatá, rúcula, queso idiazabal ahumado D.O.P y emulsión de pimiento verde) 19,50€
- Carrilleras de ternera (guisada al vino tinto con parmentier y chips de hortalizas) 23,00€
-  Costilla de Angus (a baja temperatura, terminada a la parrilla con salsa "au poivre" y patatas nuevas) 29,50€
-  Chuletillas de cordero lechal (con pimientos asados de Tormantos y patatas fritas de Grañón) 25,50€
-  Lomo de ciervo (a la brasa sobre de setas de temporada y mantequilla aromatizada) 28,00€
-  Chuletón de vaca vieja madurada +70 días (con pimientos asados de Tormantos y patatas rústicas fritas de Grañón) 68,00€/kg

POSTRES DE LA CASA

-  Brownie casero (con frutos secos, helado de café y tierra de chocolate blanco) 8,50€
-  Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos 8,50€
- Hojaldre de pera (con helado de vainilla, miel de Ezcaray y gel de vino semidulce riojano) 7,50€
-  Trufas de chocolate caseras con nata 7,50€