

CARTA DE VINOS

— TINTOS JÓVENES —

IJALBA LIBOR
THALION

— BLANCOS —

IJALBA GENOLÍ
VIÑA DEL SOPÍE (VERDEJO)
VALDESANCHO
LIBALIS
FINCA LA EMPERATRIZ
ROSADOS Y MOSCATOS

— ROSADOS Y MOSCATOS —

VALDESANCHO
MOLTENI
IJALBA ALOQUE

— CAVAS —

BACH EXTRÍSIMO
JUVE CAMPS RESERVA DE FAMILIA
MOET CHANDON
CRIPTA DE AGUSTÍ TORELLÓ

— CRIANZAS Y RESERVAS —

DOMUS DEI
MELQUIOR
HACIENDA LÓPEZ DE HARO
FINCA LA EMPERATRIZ
OLAGOSSA
PUERTA VIEJA
AZPILICUETA
MURICE
LAN
CANTOS DE VALPIEDRA
BAIGORRI DE GARAJE
RAMÓN BILBAO
FAUSTIVO V
COTO IMAZ
TOBELOS
EDERRA
VIÑA POMAL
LA VICALANDA
IJALBA RESERVA

NUESTROS MENÚS

EJECUTIVO

DE LUNES A VIERNES

19,00

(IVA INCLUIDO)

FIN DE SEMANA

SÁBADOS
DOMINGOS
FESTIVOS

27,00

(IVA INCLUIDO)

MENÚS PARA GRUPOS

PARA MESAS DE MÁS DE 12 COMENSALES

DEDE 30,00

(IVA INCLUIDO)

LOS PRECIOS DE LOS MENÚS NO INCLUYEN BEBIDAS

ESTAS SON ALGUNAS ESPECIALIDADES QUE ENCONTRARÉIS EN NUESTROS MENÚS SEGÚN TEMPORADA, SIEMPRE TRABAJANDO CON PRODUCTOS FRESCOS DE NUESTRA TIERRA CON LA MÁXIMA CALIDAD.



ENTRANTES

ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y FRESAS CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y NARANJA

ENSALADA DE VENTRESCA Y PIMIENTOS ASADOS CON ALI OLI SUAVE

ENSALADA DE BACALAO AHUMADO Y PIMIENTO ASADO CON ALIÑO DE OLIVADA

CAPARRÓN DE ANGUIANO CON SUS SACRAMENTOS

POCHAS A LA RIOJANA

ALCACHOFAS FRESCAS A LA PLANCHA CON CRUJIENTE DE IBÉRICO

PISTO RIOJANO CON COCOCHAS DE BACALAO AL PIL PIL

TERRINA DE FOIE" MICUIT" RELLENO DE MEMBRILLO CON TOSTADITAS DE PASAS

ARROZ MELOSO CON ALMEJAS

PULPO A LA PLANCHA CON CREMOSO DE PATATA CON PIMENTÓN DE LA VERA

TARTAR DE ATÚN ROJO, WASABI Y MERMELADA DE JENGIBRE

STEAK TARTAR CON TOSTADITAS

ESPÁRRAGOS FRESCOS CON VINAGRETA DE BOLETUS Y AVELLANAS

MERLUZA AL ESTILO ORIO

BACALAO CONFITADO EN ACEITE DE RÚCULA CON ALI OLI DE MANZANA Y MIEL

STEAK DE ATÚN ROJO CON VERDURITAS Y SOJA

DORADA AL HORNO CON PANADERAS Y SU REFRITO

RAPE AL HORNO CON CHIPIRONES Y SU TINTA

LUBINA AL HORNO CON PANADERAS Y SU REFRITO

RABO DE TORO RELLENO DE HONGOS

MANITAS RELLENAS DE LANGOSTINO CON SALSA DE SU COCCIÓN

COCHINILLO CONFITADO EN TRES COCCIONES

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PLANCHA

CONFIT DE PATO CON TOMATE CONCASÉ Y MOSTAZA ANTIGUA

SOLOMILLO DE VACA A LA PLANCHA

ENTRECOT DE VACA A LA PLANCHA

CORDERO ASADO AL ESTILO TRADICIONAL (POR ENCARGO)

CARRILLERAS GUIADAS AL VINO DE RIOJA

NUESTRA TORRIJA CON HELADO

PASTEL DE QUESO

MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES

ARROZ CON LECHE

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE YOGURT

MILHOJAS CON CHOCOLATE CALIENTE

FLAN CASERO DE YEMAS CON HELADO DE VAINILLA

TIRAMISÚ CASERO