



MENUS DE COCINA TRADICIONAL

MENU 1

Para compartir

Caramelos de morcilla y pimiento del piquillo
Ensalada templada de codorniz escabechada
Revuelto de hongos con polvo de jamón
Acelga rellena de espinacas, jamón y crema de espárragos

Segundo plato

Paletilla de cordero lechal asado a la panadera

Postre

Chocolate en texturas con helado de mandarina

Agua, pan, café con golmajería

37,00 € + 7 % I.V.A.

MENU 8-20

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (5J)
Cigala asada sobre ravioli vegetal de marisco y tomate
Espárragos naturales a la plancha con aceite arbequina
Pescado del día al horno con verdura de temporada
Paletilla de cordero lechal asada con panadera de hongos
Torrija Caramelizada con pera en texturas

Agua, pan, café con golmajería

50,00 € + 7 % I.V.A.

MENU 2

Entrante

Espárragos naturales a la plancha con aceite arbequina

Primer plato

Alcachofas con almejas

Segundo plato

Rape con patata panadera

Postre

Milhojas de crema y nata con helado y chocolate

Agua, pan, café con golmajería

37,00 € + 7 % I.V.A.

NOTAS:

Este menú es una orientación sobre la estructura del mismo, diseñando uno propio para el evento, con productos al día.

Vinos y licores no incluidos, a elegir de nuestra carta.

La hora de cierre del local será: Comidas 19:30 Cenas 2:00



MENÚ RIOJANO

Aperitivo: Morcilla Asada
Migas de Pastor
Pimientos del piquillo

Primer plato: Caparrones con su guarnición
Patatas con chorizo
Menestra de verduras

Segundo plato: Chuletillas de cordero asadas a la parrilla
Carrilleras de ternera al vino tinto
Bacalao a la riojana

Postre: Torrijas caramelizadas con reducción de uva garnacha
Costrada riojana con helado de leche merengada

Vino Tino Crianza de Rioja

43,00 € + 7 % I.V.A.

MENÚ MEDIOS PLATOS

De la huerta. Verduras de Temporada

De la matanza. Chiricillo, morcilla...

El pescado: Pescado de anzuelo asado a la parrilla

La carne. Solomillo de ternera con verduras al vino tinto

Postre. Torrijas caramelizadas con reducción de uva garnacha

Vino Tinto Crianza

54,00 € + 7 % I.V.A

Tres Vinos

57,00 € + 7 % I.V.A.

MENÚ TRES VINOS

Aperitivo: Los hongos de la Sierra de Moncalvillo Blanco Fermentado Barrica

Primer plato: Las verduras de nuestra huerta

Segundo plato: La carne de la sierra de cameros Tinto Reserva

Postre: La golmajería de La Rioja baja regada con vino. Dulce de Moscatel de Rioja

50,00 € + 7 % I.V.A.

MENÚ DEGUSTACIÓN MARIDADO CON VINOS

Corcho de foie al vino dulce con uvas pasas

Endibias con salteado de hongos a la vinagreta de azafrán

Huevo de corral confitado con trufa, pimientos najeranos y panceta de ibérico

Cocochas de Merluza asadas al samiento con patatas olvidadas

Carrilleras de Ternera con reducción de vino tinto

Chocolate en texturas con helado de naranja

Agua, pan, cafés.....

65,00 € + 7 % I.V.A / por comensal