



En esta carta queremos hacer un homenaje a nuestra tierra; a través de sus **sabores de siempre** y de sus productos de la **huerta** y de **temporada**

ENTRANTES

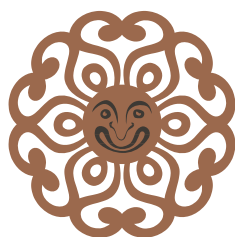
Sopitas de Ajo al estilo de la abuela Juanita	9,50 €
Pochas Riojanas con verduras y chorizo de la zona	11,50 €
Pimientos del piquillo rojos y verdes caramelizados	12,60 €
Croquetas de jamón Ibérico	11,20 €
Croquetas de asado Arnedano: ajetes, panceta, huevo y choricillo	10,90 €
Sarten de alcachofas, huevo pochado y jamón tostado	14,90 €
Menestra de verduras de temporada	13,90 €
Borrajitas confitadas con laminas de manitas de cerdo crujientes	14,90 €
Canelones de boletus, salsa de queso de Los Cameros con foie y trufa	16,90 €
Lecherillas con aceite de ajo, higado de pato y cebolla confitada	18,90 €
Caracoles guisados en una salsa riojana con un toque picante	17,00 €
Jamon Iberico con sus tostas y acompañado de tomate natural	20,90 €
Ensalada de cogollos de la Ribera, ventresca de bonito, puntas de espárragos, tomate, aceitunas, huevo cocido y cebolleta	15,90 €
Ensalada de pimientos de Tricio acompañada con sardina ahumada y tomate concasé	13,90 €
Ensalada de espinacas, tomatitos, queso de cabra curado de Los Cameros gratinado, nueces de Pedroso y vinagreta de membrillo	14,20 €
Suela tostada de queso fresco de Celia, con ahumados y encurtidos	14,00 €

PESCADOS

Bacalao a la Riojana con pimientos secos	16,90 €
Merluza en salsa verde con puntas de espárragos	17,90 €
Cocochas de bacalao al pipil	19,00 €
Ventresca de atún estilo orio	16,90 €
Timbal de pulpo con patatas y alcachofas fritas	17,80 €
Calamar a la plancha sobre parmentier aderezado con una vinagreta de hongo y trufa y sus patitas en tempura	15,90 €

CARNES

Cabrito de leche km.0 asado a la manera tradicional con patatas panadera	21,90 €
Chuletillas de cordero Chamarito con su guarnición	17,90 €
Codillo de cerdo al horno, en su jugo con crema de patata y puerro	16,90 €
Cabecillas de cabrito asadas	12,50 €
Paletillas de conejo escabechadas	16,30 €
Patorrillo tradicional Riojano con patitas de cordero, callos y gordillas	20,90 €
Manitas de cerdo deshuesadas y rellenas con borrajas	18,00 €
Solomillo de vacuno con salsa de queso de Los Cameros	18,90 €
Solomillo de vacuno con salsa de setas y hongos con foie	19,90 €
Rabo de toro guisado al vino tinto de D.O.c. Rioja con puré de boniato y ensalada de escarola con manzana	17,90 €



MENÚ RIOJANO 38,00 €

Pimientos del Piquillo rojos
y verdes caramelizados

Sartén de alcachofas, huevo escalfado
y jamón tostado

Degustación de Bacalao a la Riojana
con pimientos secos

Degustación de chuletillas de
cordero chamarito con su guarnición

Torrija con helado de galleta maría

Vino Mocete D.O. Rioja, agua y pan

MENÚ SIDRERÍA 42,00 €

Tortilla de bacalao

Chorizo guisado y frito a la sidra

Chuleta de ternera madurada 30 días con su
guarnición de patatas y pimientos

Queso de los Cameros
con membrillo y nueces

Sidra o Vino Mocete D.O. Rioja, agua y pan

Con la intención de agradar a todos **disfrute y coma despacio** gracias por venir

I.V.A. incluido. Servicio de pan: 1.90 €.

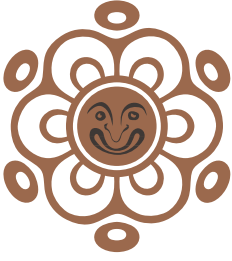
Si desea información sobre los alérgenos de los diferentes platos, solicite las fichas técnica.



DE POSTRE

le ofrecemos una elaboración propia y artesana, con **productos naturales**

Arroz con leche. Leche aromatizada con limón y naranja acompañado de helado de canela	4,90 €
Cuajada y miel. La "Mamía" tradicional con leche de oveja, servida sobre miel y nueces	5,50 €
Tarta de queso con membrillo y helado de nata y nueces	5,90 €
Torrija Sopitas. A la plancha de pan brioche con helado de galleta María	5,90 €
Tiramisú. Bizcocho borracho con queso mascarpone, espolvoreado con cacao y helado de café	5,90 €
Coulant de chocolate. Cuajado en el exterior y liquido en el centro con helado de vainilla	5,90 €
Fondant de chocolate. Acompañado de aceite de oliva y sal con un bizcocho aereo de almendras	4,90 €
Sopa de mango y mojito. Dados de mango aromatizados con menta, ron y helado de lima-limón	5,90 €
Semifrío japones de Yuzu. Con bizcocho infusionado con té Matcha y gelatina de maracuyá	5,90 €
Almendra Marcona. Bizcocho de praliné y semifrío de almendras con helado de fardelejo	5,90 €
Sorbetes de:	4,00 €
Limón	
Manzana	
Mojito	



DE QUESOS
una **cuidada selección**
de la región, del país
e internacionales

Los Cameros. La Rioja

Curado de oveja 5,40 €

Curado de cabra. D.O.P. 5,90 €

Idiazábal

Madurado y ahumado de oveja. Navarra 5,90 €

Azul

Queso azul danés de leche de vaca. Dinamarca 5,90 €

Parmesano

Curado de leche de vaca. D.O.P. Italia 5,90 €

Tabla de quesos con peras D.O. Rincón de Soto en vino de Rioja

Surtido de 5 variedades. 12,90 €

I.V.A. incluido. Servicio de pan: 1.90 €.

Si desea información sobre los alérgenos de los diferentes platos, solicite las fichas técnica.