

## Entrantes frios - Cold starters

<b>Jamón ibérico con acompañamiento de pan tostado, tomate rallado y aceite</b> Iberian ham ,toast bread & grated tomato and olive oil	16€
<b>Ensalada de aguacate en guacamole riojano, totopos de maiz asados, daditos de tomate macerados, cebolla dulce y aromas de cilantro.</b> Riojan avocado guacamole salad with corn crisps, cubed tomato, Sweet onion and coriander	12€
<b>Cecina de vaca curada con leña de roble, alioli de mortero y trigueros salteados.</b> Beef jerky cured with oak smoke, homemade alioli and sautéed green asparagus	14€
<b>Ensalada riojana de pimientos del piquillo confitados, anchoas en salazon, lascas de ventresca de atún, brotes verdes y cebolla.</b> Riojan salad with confitted red peppers, anchovies,underside of tuna,assorted lettuce	10€
<b>Carpaccio de vaca con su helado de queso casero, lascas de parmesano y pimenton de maíz tostado.</b> Beef carpaccio with homemade chesse sorbet, parmesan flakes and corn paprika	14€

## Entrantes Calientes - Hot Starters

<b>Morcilla asada a la brasa, con pimientos rojos confitados.</b> Blak pudding with confitted red peppers	10€
<b>Alcachofas a la plancha, sobre crema de boletus y crujiente de jamón.</b> Grilled artichokes with cream of mushrooms and crunchy ham	14€
<b>Salteado de gambas y trigueros sobre hummus de piquillo</b> Sautéed praw and green asparagus on local hummus red peppers	16€
<b>Croquetas de jamón al estilo de siempre</b> Ham croquettes at homemade style	8€
<b>Verduras a la brasa 2 salsas</b> Grilled vegetables 2sauces	12€
<b>Ensalada de pato confitado, con pochado de puerro al arrope, apio y brotes verdes al aliño de vinagreta de tomatitos verdes ,(ligeramente picante).</b> Duck confit salad with sautéed leeks in arrope, celery and green tomato vinaigrette	12€
<b>Morcilla de cuchara: pochado de morcilla con verduritas, huevo a baja temperatura, crujiente de morcilla y pimientos rojos caramelizados.</b> Blak pudding in two textures, with vegetables, low-temperature egg and caramelized red pepper	12€
<b>Raviolis de boletus en salsa de queso y flor de cameros</b> Wild Mushrooms ravioli in cheese sauce and Cameros flower	14€

## Pescados - Fish

Como diariamente acudimos al mercado los pescados de temporada se los recetara el camarero gracias - Oteher seasonal fresh fish according to daily and market price

<b>Crujiente de bacalao a la riojana.</b> Crunchy riojan cod	16€
<b>Arroz bomba meloso con bogavante.</b> Creamy rice with lobster	25€
<b>Kokochas de bacalao al pil pil rojo ligeramente picante.</b> Cod cheek in slightly spicy pil pil sauce	17€
<b>Dorada salvaje a la brasa</b> Grilled gilthead seabream	22€
<b>Merluza a baja temperatura con gratin de centollo y salsa de vermouth y azafran</b> Low temperature hake with crab gratin and vermouth and saffron sauce	17€

## Carnes - Meats

<b>Cabrito lechal asado en su jugo con ensalada verde</b> Roast suckling kid with green salad	25€
<b>Chuletillas de cordero lechal, a la brasa</b> Barbecued suckling lamb chops with French fries	17€
<b>Chuletón de vaca a la brasa</b> Grilled boneless rib steak	38€/KG
<b>Cochinillo asado a baja temperatura con teriyaki de arropé, piña a la plancha y patatas rotas a las finas hierbas</b> Low-temperature roast piglet with teriyaki of arrope, grilled pineapple, herb potatoes	20€
<b>Magret de pato sobre salsa de mango</b> Duck breast with sauce of mango	15€
<b>Morros de cerdo 48 horas, en salsa vizcaína</b> Pig nose 48 hours, with red dry peppers sauce	12€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

\*Si usted tiene alguna intolerancia alimentaria, consulte la carta con nuestro personal\*  
\*If you have any kind of food intolerance, please consult with our Maitre\*