



Bienvenidos a El Portal de Echaurren.

Nuestra cocina es el resultado de la influencia que en ella ejercen tres elementos que nos parece importante explicarles;

La Memoria, en nuestra cocina siempre encontrarán referencias a nuestro pasado, a la rica historia de esta casa, que abrió sus puertas en 1898, a la cocina que nos enseñó nuestra madre, a momentos vividos en familia, en definitiva, al lado más humano que sin duda ha influido y continuará influyendo en nuestra cocina.

La Casquería, la encontrarán en muchas de nuestras elaboraciones, nos gusta cocinar entrañas, pero no lo hacemos solo por gusto y convicción, sino porque además entendemos que hacerlo es un compromiso en pro de la sostenibilidad.

El territorio, Ezcaray, La Rioja, nuestro espacio vital condiciona nuestro trabajo, lo enriquece y lo dota de personalidad. Lo encontrarán de manera sutil a través de pequeños guiños, un producto de temporada, un leve toque picante, una insinuación.

Gracias por venir a nuestra casa.

Francis Saniego



MENÚ DEGUSTACIÓN 2022

En el salón

INFUSIÓN FRÍA DE HIERBAS.

ACEITUNAS NEGRAS.

TARTAR DE CORAZONES Y HOJA DE OSTRA.

CHAWANMUSHI DE GILDA.

PIMIENTO CHORICERO Y CROCANTE DE MAÍZ.

En la barra

LECHECILLA CON CAVIAR.

NUESTRAS CROQUETAS.

Ya en la mesa

INFUSIÓN FRÍA DE FRUTAS ROJAS.

HOJAS DE BORRAJA FRITAS.

BUÑUELO DE ASADURILLA.



Menú

ZANAHORIA Y SARDINA.
OSTRA Y ORTIGAS.

TUÉTANO Y JUDÍAS VERDES.
CIGALA Y NUECES.

TARTAR Y TOFFEE DE CALAMAR.
CABRACHO, FOIE Y ESPECULOOS.

MERLUZA MARTA.
CORDERO CON ENSALADA EMBUCHADA.

Postres

JUGO VERDE HELADO con manzana, jengibre, lima y perejil.
HELADO DE MANTECADO envuelto en cortezas de cerdo.
CHOCOLATE, vainilla y tendones fritos al cacao.

PETIT FOURS.
Teja de chocolate y barquillo.
Gominola de vino tinto.
Hojas de manzana asada.
Brownie de chocolate.