



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. Sin Alérgenos
-  ACEITUNAS NEGRAS. Lácteo
TARTAR DE CORAZONES Y HOJA DE OSTRA. Gluten y huevo consultar
-  CHAWANMUSHI DE GILDA. Huevo
PIMIENTO CHORICERO Y CROCANTE DE MAÍZ. Gluten y frutos secos en el crocante

En la barra









-  LECHECILLA CON CAVIAR. Lácteo, huevo
- NUESTRAS CROQUETAS. Gluten, lácteo, huevo

Ya en la mesa




-  INFUSIÓN FRÍA DE FRUTAS ROJAS. Sin Alérgenos
-  HOJAS DE BORRAJA FRITAS. Huevo
- BUÑUELO DE ASADURILLA. Gluten y huevo







Menú

-  ZANAHORIA Y SARDINA. Sin Alérgenos
-  OSTRA Y ORTIGAS. Sin Alérgenos
-  TUÉTANO Y JUDÍAS VERDES. **Gluten, frutos secos**
-  CIGALA Y NUECES. **Frutos secos**
-  TARTAR Y TOFFEE DE CALAMAR. **Pescado**
-  CABRACHO, FOIE Y ESPECULOOS. **Pescao, lácteo**
-  MERLUZA MARTA. **Pescado, gluten, lácteo**
-  CORDERO CON ENSALADA EMBUCHADA. Sin Alérgenos

Postres

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

PETIT FOURS.

-  Teja de chocolate y barquillo. **Gluten, lácteo**
-  Gominola de vino tinto. Sin Alérgenos
-  Hojas de manzana asada. Sin Alérgenos
-  Brownie de chocolate. **Lácteo, huevo**