



Welcome to El Portal de Echaurren.

We meet again after having all lived through one of the most difficult moments of our lives.

Being able to be here again is a reason for joy and satisfaction, a reason to value and be aware of our own existence.

That's why we also want to live and work in a different way, we want to enjoy the satisfactions that creativity, searches and encounters produce us, within, alongside and outside of the trade.

Thus, this year's El Portal proposal must be consistent with this desire and will be condensed into a single menu, which will change depending on the temporality of the products and the new ideas on which we will constantly work, without improvisation, but with spontaneity and naturalness.

A handwritten signature in black ink, reading "Francis Janiego".

Francis Janiego



TASTING MENU 2022

We begin at the salon

HERBS COLD INFUSION
BLACK OLIVES
HEART TARTAR on oyster leaf
CHAWANMUSHI DE GILDA
CHORICERO PEPPER and crousty corn

We continue in the bar at the entrance of El Portal

SWEETBREADS AND CAVIAR
"CROQUETAS"

Let's start at the table

COLD INFUSION OF RED FRUITS
FRIED BORAGE LEAVES
OFFAL DONUT



MENU

CARROT AND SARDINE
OYSTER AND NETTLES

MARROW AND GREEN BEANS
CRAYFISH AND NUTS

SQUID TARTARE AND TOFFE
RED SCORPIONFISH, FOIE AND SPÉCULOOS

MARTA'S HAKE
LAM WITH SALAD

Desserts

ICE GREEN JUICE, with apple, ginger, lime and persil
ICE CREAM wrapped in pork rind
THE CHOCOLATE DESSERT, vanilla and fried tendons

PETIT FOURS
Chocolate and wafer tile
Red wine gummy
Roasted apple leaves
Chocolate brownie



Bienvenus au Portal d'Echaurren

Notre cuisine est le résultat de l'influence de trois éléments qui nous paraissent important d'expliquer:

La mémoire, dans notre cuisine, vous trouverez toujours une référence à notre passé, à la riche histoire de cette maison qui existe depuis 1898, à la cuisine de notre mère, aux moments vécus en famille, en définitive, au côté plus humain qui continue et continuera d'influencer.

Les abats, ils sont présents dans de nombreuses élaborations, nous aimons cuisiner les entrailles, non seulement par conviction, mais aussi parce que nous entendons que le faire est un compromis en pro de la durabilité.

Le territoire, Ezcaray, La Rioja, notre espace vital conditionne notre travail, il l'enrichie et le dote de personnalité. Vous le trouverez de façon subtile à travers d'un clin d'oeil, un produit de saison, une légère touche picante, une insinuation

Merci pour venir chez nous



Francis Janiego



MENU DÉGUSTATION 2022

Nous commençons dans le salon

INFUSION FROIDE D'HERBES
OLIVES NOIRES
TARTAR DE COEURS sur feuille d'huitre
CHAWANMUSHI DE GILDA
POIVRON SEC et croustillant de riz

Nous continuons à la barre à l'entrée de l'hotel

RIS DE VEAU ET CAVIAR
"CROQUETAS"

Commençons à table

INFUSION FROIDE DE FRUITS ROUGES
FEUILLES DE BORRACHE FRITES
"ASADURILLA" EN BEIGNET



MENU

CAROTTE ET SARDINE
HUITRE ET HORTIE

MOELLE ET HARICOTS VERTS
LANGOUSTINE ET NOIX

TARTAR ET TOFFEE DE CALAMAR
RASCASSE, FOIE ET SPÉCULOOS

COLIN MARTA
AGNEAU ET SALADE

Desserts

JUS VERT GLACÉ, pomme, gingembre, lime et persil
GLACE dans une écorce de porc
CHOCOLAT, vanille et tendons frits

PETIT FOURS
Tuile au chocolat
Bombons au vin rouge
Feuilles de pomme roties
Brownie au chocolat