

## ECHAURREN TRADICIÓN, 2021

### CARTA ALÉRGENOS

Nuestra propuesta para esta temporada

## El Menú Degustación de Echaurren Tradición

### Aperitivos

- ⊗ QUESO DE CABRA, con miel y aceite de Ezcaray.  
Lácteo  
LAS CROQUETAS de nuestra madre de jamón y pollo, suaves y cremosas.  
Gluten, huevos, lácteos
- ⊗ MORCILLA DE EZCARAY A LA PARRILLA con salsa de tomate vieja.  
Sin Alérgenos

### Entrantes

- CARPACCIO DE GAMBA, sobre tartar de tomate y ajo blanco.  
Crustáceos, frutos secos, gluten en guarnición (consultar)
- ⊗ OREJA DE CERDO EN ADOBO, con habitas y salsa zanahoria. Soja
- ⊗ COCOCHAS DE MERLUZA A LA BRASA  
sobre una crema de patata con un leve toque de vainilla. Pescado y lácteo
- ⊗ POCHAS DE TEMPORADA SALTEADAS CON ALMEJAS  
Pescado, molusco

### Pescados

MERLUZA A LA ROMANA confitada a 45 ° con pimientos verdes y sopa de arroz  
Pescado y gluten

### Carnes a elegir una de las opciones

CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA Gluten  
O  
ALBÓNDIGA DE LA ABUELA sobre parmentier y trufa Gluten

### Postre

TOSTA TEMPLADA CON QUESO DE CAMEROS,  
manzana reineta y helado de miel.  
Gluten, lácteo, huevo  
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE, con crema a la vainilla.  
Gluten, lácteo, huevo

# LA CARTA

## ENTRANTES

### De primero para picar al centro de la mesa

⊗ JAMON DE BELLOTA 100 % IBÉRICO “Arturo Sánchez Guijuelo” cortado a cuchillo (plato 100 gr.....)	35,00
Sin Alérgenos	
LAS CROQUETAS DE NUESTRA MADRE, de jamón y pollo, suaves y cremosas	12,00
Gluten, huevos, lácteos	
⊗ MORCILLA (de Ezcaray) ASADA A LA PARRILLA DE CARBÓN y salsa de tomate vieja.....	12,50
Sin Alergenos	
⊗ STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA, con yema y mahonesa de mostaza y foie	35,00
Huevo, soja, gluten (consultar)	
⊗ COLMENILLAS A LA CREMA AGRIA con foie gras a la plancha.....	27,50
Setas, lácteo	

### Un poco más elaborados que también pueden ir al centro de la mesa

⊗ PIMIENTOS DEL CRISTAL CARAMELIZADOS, cocinados en tiras a fuego lento, con huevo de corral .....	23,50
Huevo	
ALCACHOFAS CONFITADAS Y MARCADAS EN LA PLANCHA, con almejas y aliño ligero de verduras .....	25,50
Lácteo	
CARDO EN SALSA DE ALMENDRAS .....	19,50
Gluten, lácteo, fruto seco	
⊗ OREJA DE CERDO EN ADOBO, con habitas y salsa zanahoria.....	19,50
Soja	
BOGAVANTE A LA BRASA, TARTAR DE TOMATE, ajo blanco y brotes.....	31,50
Crustáceos, frutos secos, gluten en guarnición (consultar)	

### Nuestros platos de cuchara

⊗ ARROZ MELOSO DE CARABINEROS, RABO Y HORTALIZAS (para dos personas)	52,00
Setas, crustáceo, pescado	
LA SOPA DE PESCADO del Echaurren, de congrio, rape y almejas .....	18,50
Gluten, pescado, moluscos, crustáceo, huevo	
MENESTRA DE VERDURA DE PRIMAVERA Con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón	20,50
Gluten en una guarnición (consultar)	
CAPARRONES A LA RIOJANA.....	19,50
Gluten	
⊗ POCHAS DE TEMPORADA SALTEADAS CON ALMEJAS .....	25,50
Pescado, molusco	

## PRINCIPALES

### Los Pescados






MERLUZA A LA ROMANA, confitada a 45°C con pimientos verdes y sopa de arroz	28,50
<b>Pescado y gluten</b>	
MERO ASADO, SALSA DE CHAMPAGNE, compota de tomate y manzana ..	29,50
<b>Pescado, gluten, lácteo</b>	
LÁMINAS DE BACALAO LIGADAS AL PIL PIL	
⊗ con yema de huevo, sobre una riojana de caracoles.....	29,75
<b>Pescado, huevo, gluten en picatostes (consultar)</b>	
CALAMARES TROCEADOS EN SU TINTA con arroz blanco .....	23,00
<b>Molusco y gluten</b>	
⊗ COGOTE DE MERLUZA DE PINCHO AL HORNO, con un sofrito de ajo, perejil y patatas panadera (para dos personas).....	52,00
<b>Pescado</b>	
⊗ RODABALLO A LA PARRILLA (para dos personas).....	60,00
<b>Pescado</b>	

### Las Carnes

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier .....	22,00
<b>Gluten</b>	
CORDERITO GUISADO EN SALSA con champiñones y zanahoria .....	22,00
<b>Gluten</b>	
⊗ MANITA DE CERDO DESHUESADA	
con pera de Rincón de Soto y nabitos glaseados.....	27,00
<b>Sulfitos</b>	
SOLOMILLO DE VACA EN SU PROPIO JUGO, sobre puré de patata y ensalada.	30,50
<b>Gluten en salsa (consultar)</b>	
LAS PATITAS DE CORDERO a la riojana .....	24,00
<b>Gluten</b>	
CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA .....	24,00
<b>Gluten</b>	
⊗ CHULETON DE BUEY A LA BRASA (procedente de vacas de raza Limousin y Parda Alpina, inseminadas con WAGYU 100%. Esta es la primera canal de estos animales, criados en los pastos de Fresneda, en la Sierra de la Demanda) .....	150 € / kg
<b>Sin Alérgenos</b>	
⊗ CORDERO ASADO en su jugo, con patatas panadera y ensalada (Sólo los fines de Semana, festivos o por encargo, asamos un corderito, hasta que se acaba)	25,00 €
<b>Sin Alérgenos</b>	

## Nuestros Postres y Helados hechos en casa

Se recomienda pedir los postres al principio de la comida

TOSTA TEMPLADA CON QUESO DE CAMEROS manzana reineta y helado de miel .....	11.00
<b>Gluten, lácteo, huevo</b>	
 TARTA DE QUESO TRADICIONAL, que nos enseñó a hacer Rogelio, con crema helada al licor Valvanera .....	11,00
<b>Lácteo, huevo, frutos secos</b>	
TORRIJA DE BRIOCHE TOSTADO, con helado de queso y natilla ligera. ....	11,00
<b>Gluten, lácteo, huevo</b>	
PASTEL CALIENTE Y FLUIDO DE CHOCOLATE con helado de vainilla (Coulant)	11.00
<b>Gluten, lácteo, huevo</b>	
 FRESAS MACERADAS CON VINAGRE, un toque de pimienta y helado de queso	9,50
<b>Lácteo</b>	
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE con crema de vainilla .....	9,50
<b>Gluten, lácteo, huevo</b>	
 EL FLAN DE HUEVO CASERO con leche y huevos de nuestro pueblo .....	9,50
<b>Lácteo, huevo</b>	
 LA CUAJADA DE LECHE DE OVEJA con miel de brezo de Ezcaray y nueces	9,50
<b>Lácteo, frutos secos</b>	
 SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES con membrillo .....	10,90
<b>Lácteo</b>	



Mediante este símbolo indicamos las elaboraciones que no contienen gluten, no obstante, les pedimos que lo adviertan a su camarero, para extremar el cuidado en cocina.

Por encargo podremos elaborarles otros platos de nuestro recetario sin gluten. Disponemos de pan y cerveza sin gluten.

También les informamos, que en cumplimiento del reglamento (EU) 1169/2011 en materia de alergias e intolerancias alimentarias disponemos de cartas del restaurante Echaurren Tradición con la información necesaria en esa materia.