

El Menú Degustación

Aperitivos

QUESO DE CABRA con miel y aceite de Ezcaray

LAS CROQUETAS de nuestra madre
de jamón y pollo, suaves y cremosas.

MORCILLA DE EZCARAY A LA PARRILLA
con salsa de tomate vieja.

Entrantes

CARPACCIO DE GAMBA, sobre tartar de tomate y ajo blanco.

OREJA DE CERDO GLASEADA,
con habitas repeladas y salsa de zanahoria

COCOCHAS DE MERLUZA A LA BRASA
sobre una crema de patata con un leve toque de vainilla.

POCHAS DE TEMPORADA con almejas y perejil.

Pescados

MERLUZA A LA ROMANA CONFITADA A 45°C
con pimientos verdes y sopa de arroz.

Carnes a elegir una de las opciones

CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA
O

ALBÓNDIGA DE LA ABUELA
sobre Parmentier y trufa

Postre

TOSTA TEMPLADA DE QUESO,
manzana reineta y helado de miel.

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE,
con crema a la vainilla.

PRECIO DEL MENÚ: 95,00€

LA CARTA

ENTRANTES

De primero para picar al centro de la mesa

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBERICO, "Guijuelo" cortado a cuchillo plato de 100gr.	35,00
LAS CROQUETAS DE NUESTRA MADRE, de jamón, suaves y cremosas.	12,00
MORCILLA (de Ezcaray) ASADA A LA PARRILLA DE CARBÓN y salsa de tomate vieja.	12,50
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA aliñado con yema curada, mahonesa de mostaza y foie.	35,00
COLMENILLAS A LA CREMA AGRIA, con foie-gras a la plancha	31,50

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

PIMIENTOS DEL CRISTAL cocinados en tiras a fuego lento, con huevo de corral.	23,50
ALCACHOFAS CONFITADAS Y MARCADAS EN LA PLANCHA, con almejas y aliño de ligero de verduras.	25,50
CARDO EN SALSA CON ALMENDRAS.	19,50
OREJA DE CERDO EN ADOBO GLASEADA, con habitas y salsa de zanahoria	19,50
BOGAVANTE A LA BRASA, TARTAR DE TOMATE, ajo blanco y brotes.	31,50

Nuestros platos de cuchara

ARROZ MELOSO DE CARABINEROS, a la cazuela (para dos personas)	52,00
LA SOPA DE PESCADO del Echaurren, de congrio, rape y almejas.	18,50
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón	20,50
CAPARRONES A LA RIOJANA (alubias rojas) con sus sacramentos.	19,50
POCHAS DE TEMPORADA con almejas y perejil.	25,50

PRINCIPALES

Los Pescados

MERLUZA A LA ROMANA confitada a 45ºc, con pimientos verdes y sopa de arroz	28,50
MERO ASADO, SALSA DE CHAMPAGNE, compota de tomate y manzana.	29,50
LAMINAS DE BACALAO LIGADAS AL PILPIL con yema de huevo, sobre una riojana de caracoles.	29,75
CALAMARES TROCEADOS EN SU TINTA con arroz blanco.	23,00
COGOTE DE MERLUZA DE PINCHO AL HORNO, con un sofrito de ajo, perejil y patatas panadera (para dos personas)	52,00
RODABALLO A LA PARRILLA (para dos personas)	60,00

Las Carnes

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

Nuestros postres y helados hechos en casa

Se recomienda pedir los postres al principio de la comida

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

Muchas de las elaboraciones de esta carta 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. Todos los productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 servidos en este establecimiento, cumplen con los términos establecidos en dicha normativa.

Nuestro establecimiento sirve agua del grifo de Ezcaray filtrada por procedimientos mecánicos y sometida analítica periódica, en botellas personalizadas de 70cl, que se cobran al precio de 2€ por botella. Así mismo cobramos el servicio de pan a 2€ por persona.

Si lo desean pueden llevarse la comida sobrante a su casa, soliciteselo a nuestro servicio.