

Le menu dégustation

Apéritifs:

TERRINE DE FROMAGE et miel d'Ezcaray

CROQUETAS", faites de jambon et poulet, douces et crémeuses

BOUDIN D'EZCARAY et sauce tomate

Entrées:

CARPACCIO DE CREVETTES, tartar de tomates et " *ajoblanco* "

OREILLE MARINÉE, petites fèves et sauce à la carotte

"COCOCHAS" DE COLIN, sur un lit de pommes de terre et une touche de vanille

HARICOTS BLANCS "pochas" aux palourdes et au persil

Poisson:

COLIN CONFIT, poivrons verts et soupe de riz

Viande à choisir entre :

TRIPES ET MUSEAUX façon La Rioja

ou

BOULETTE DE LA GRAND-MÈRE avec truffe et pommes de terre

Desserts

TOURTE DE FROMAGE de " Cameros ", pomme et glace au miel

GATEAU CREMEUX AU CHOCOLAT et glace à la vanille

PRIX: 95,00€

LA CARTE

ENTREES

A PARTAGER

JAMBON IBÉRIQUE "Arturo Sanchez, Guijuelo" Coupé au couteau, assiette de 100g.	35,00
CROQUETAS", au jambon, poulet et œuf, douces et crémeuses	12,00
BOUDIN D' EZCARAY et sauce tomate	12,50
STEAK TARTAR, œuf et mayonnaise de moutarde	
CHAMPIGNONS " Colmenillas " foie et de la crème aigre	35,00

Un peu plus élaboré, à partager aussi

POIVRONS "CRISTAL" CARAMÉLISÉS AVEC JAUNE D'OEUF cuisinés à basse température	23,50
ARTICHAUT GRILLÉ AVEC DES PALOURDES et sauce des légumes	25,50
OREILLE DE PORC MARINÉE et sauce à la carotte	19,50
HOMARD GRILLÉ, tartar de tomates et "ajoblanco"	19,50

Nos entrées traditionnelles

RIZ MOELLEUX AUX GAMBONS et légumes (2 personnes)	52,00
SOUPE DE POISSON D'ECHAUREN aux palourdes et congre	18,50
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	20,50
HARICOTS ROUGES " Caparrones " au chorizo	19,50
HARICOTS BLANCS " Pochas " aux palourdes et au persil	25,50

PRINCIPAUX

Les poissons

COLIN CONFIT, poivrons verts et soupe de riz	28,50
MÉROU ROTI, SAUCE AU CHAMPAGNE, compote de tomate et pomme	29,50
FINES LAMELLES DE CABILLAUD FAÇON PIL-PIL	29,75
CALAMARS EN SON ENCRE et riz blanc	23,00
NUQUE DE COLIN Ail et persillade (2 personnes)	52,00
TURBOT GRILLÉ (2 personnes)	60,00

Meat

BOULETTES DE LA GRAND-MÈRE truffe et pommes de terre	22,00
AGNEAU EN SAUCE	.22,00
PIEDS DE PORC DÉSOSSÉ à la poire	27,00
FILET DE BOEUF pomme de terre et salade	30,50
PIEDS D'AGNEAU FAÇON LA RIOJA	24,00
TRIBE ET MUSEAUX FAÇON LA RIOJA	24,00
T-BONE STEAK(origine Limousin et Parda Alpine inséminées 100 % Wagyu. Ce sont les premiers animaux élevés dans les pâturages de Fresneda, dans La chaine de montagnes de la Demanda	150€/kg

NOS DESSERTS ET GLACE MAISON

(Nous recommandons les commander en début de repas)

PAIN-PERDU et glace au fromage blanc	11,00
MOELLEUX AU CHOCOLAT "COULANT" et glace à la vanille	11,00
TOURTE DE FRÔMAGE DE CAMEROS Pomme et glace au miel	11,00
TRADITIONNEL GATEAU AU FROMAGE BLANC glace à la liqueur de Valvanera	11,00
GATEAU CREMEUX AU CHOCOLAT et glace à la vanille	9,50
FRAISES MACÉRÉES Avec une touche de poivre et glace au fromage blanc	8,80
CRÈME CARAMEL MAISON	9,50
LAIT CAILLÉ, miel d'Ezcaray et noix	9,50
PLATEAU DE FROMAGES ESPAGNOLS	10,90

Beaucoup de plats ne contiennent pas de gluten, néanmoins nous vous demandons d'informer le serveur, afin de prendre les précautions nécessaires.

Sur commande, nous pouvons élaborer d'autres plats sans gluten.

Nous disposons de pain et de bière sans gluten.

Nous vous informons qu'en conformité avec le règlement (EU) 1169/2011 sur les allergies et intolérances alimentaires, nous disposons d'une carte avec l'information nécessaire.

Tous nos produits issus de la pêche affectés par le décret 1420/2006 servis dans cet établissement sont conformes, aux termes établis par cette norme