LAS TAPAS PARA COMENZAR

Croquetas cremosas de jamón ibérico	9,50
Buñuelos de Morcilla riojana y compota de pimientos Najeranos	9,50
Quesuco Fresco elaboración propia con hierbas, semillas y caviar de frutas	9,50
Anchoas de Santoña sobre pan de maíz y pure de ajo negro	15,50
Gyozas de cordero chamarito cocinadas al vapor con crema de aguacate	14,50
Jamón Ibérico de bellota gran reserva D.O. Guijuelo	18,50

LA HUERTA RIOJANA

Menestra de verduras de temporada del Mercado de Abastos de Logroño	12,50
Puerros de la huerta de Varea cocinados al vacio, y asados	12,50
con jugo de carne y almendras tostadas	
Cebolletas dulces asadas en su jugo con huevo escalfado en panko y soja	12.50 €
Tomatas de Logroño aliñadas, con ventresca y guisante con Wasabi	12.50 €
Pochas frescas guisadas con trufa de Verano	14,50

PESCADOS

Merluza de anzuelo asada con verduras salteadas al wok	16,50
Atun Rojo en tataki con verduras y salsa de soja	16,50
Rodaballo salvaje asado con ajos y guindillas (Mín.2 raciones)	19,50
Bogavante pelado y guisado en arroz meloso (Mín.2 raciones, 1 Bogavante por ración)	24,50

CARNES

Patitas de cabritillo guisadas a la riojana con alegría	15,50
Chuletillas de lechal con patatas y aceite de sarmientos	15,50
Paletilla de lechal asada a baja temperatura y tostada	19,50
Solomillo de vaca Frisona braseado con salsa de vino tinto y compotas	18,50
Chuletón de vaca Premium	34€/Kg

IVA 10% NO INCLUIDO.

ıblecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias (Reglamento 1169/20

Solicite información a nuestro personal .

APPETIZERS

Iberian Ham Cremy Croquettes	9,50
Fritters of roasted Rioja saussage and compote of peppers Najeranos	9,50
Creamy Fresh cheese made with herbs , seed and fruit caviar	9,50
Santoña Anchovies on Arbequina oil bread and black garlic cream	15,50
Lamb Gyozas cooked with avocado cream	14,50
Iberian ham of bellota D.O. Guijuelo	18,50

ORCHARD RIOJANA

Vegetable Stew of the market square Logroño	12,50
Leeks “of Varea” braised with meat juice and almonds	12,50
Sweet Onions roasted in their juice with poached egg in panko and soy	12.50 €
Tomatoes of Logroño seasoned with tuna belly and wasabi peas	12.50 €
Fresh beans with summer truffle	14,50

SEAFOOD

Hook Hake roasted with vegetable style wok	16,50
Red Tuna tataki with vegetable and soy sause	16,50
Wild Turbot roasted with chilies and garlics (Min. 2 portions)	19,50
Lobster peeled and stewed in creamy rice (Min 2 portions) (1 lobster per ration)	24,50

MEATS

Lechal lamb cutlets with potatoes and oil	15,50
Shoulder of lamb low temperatura roasted	19,50
Sirloin Frisona Beef braised with red wine sauce ans jams	18,50
Cow chop Premium roasted with fried potatoes	34€/Kg

VAT 10% NOT INCLUDED

Establishment with available information on allergies and food intolerances (Regulation 1169/2011)

Ask our staff for information.

APÉRITIFS

Croquettes au jambon ibérique	9,50
Fritters de saucisse roudée de Rioja et compote de poivrons Najeranos	9,50
Fromage frais crémeux aux herbes, graines et caviar aux fruits	9,50
Anchois de Santoña sur pain d'huile Arbequina et crème d'ail noir	15,50
Gyozas d'agneau cuites à la crème d'avocat	14,50
Jambon ibérique de gland D.E. guijuelo	18,50

ORCHARD RIOJANA

Ragoût de légumes de la place du marché Logroño	12,50
Poireaux "de Varea" braisés au jus de viande et aux amandes	12,50
Oignons doux rôti dans leur jus avec des œufs pochés au panko et au soja	12.50 €
Tomates de Logroño assaisonnées de ventre de thon et de pois Wasabi	12.50 €
Haricots frais avec truffe d'été	14,50

FRUIT DE MER

Hook Le merlu rôti de légumes de style végétal	16,50
Tataki au thon rouge à base de légumes et de soja	16,50
Turbot sauvage rôti de piments et d'ail (Min. 2 portions)	19,50
Homard pelé et cuit au riz crémeux (Min 2 portions) (1 homard par ration)	24,50

VIANDES

Côtelettes d'agneau Lechal aux pommes de terre et à l'huile	15,50
Épaule d'agneau basse température rôtie	19,50
Sirloin Frisona Boeuf braisé avec sauce au vin rouge et confiture	18,50
Chop de vache Premium rôti de pommes de terre frites	34€/Kg

TVA 10% NON INCLUS

ablissement avec les informations disponibles sur les allergies et les intolérances alimentaires (Règlement 1169/201

Demandez à notre personnel des informations.