

Días laborales, comida y cena

## **MENÚ: Verduras y Temporada**

### **Aperitivo de temporada**

**Puerros de la huerta de Varea** cocinados al vacío y aliñados crema de almendras, anacardos y panceta riojana crujiente

**Alcachofas de La Rioja guisadas** en salsa verde con tofe de cebolla

**Las verduras de Invierno del Mercado de San Blas** con sus diferentes cocciones salteadas con ajo, jamón y gel de espinacas y guisantes

**Pescado de lonja** cocinado con verduras de temporada

**Chuletilas de cordero lechal** cocinadas con aceite de sarmientos patatas y tartar de pimientos asados \*\*\*

**Sopa de limón y menta** con fruta del mercado

**Torrija de pan brioche caramelizada** con crema pastelera, espuma de caramelo palito de canela y su helado

**35 € más 10% IVA**

Días laborales horario de comidas

## **MENÚ EJECUTIVO**

### **Aperitivo de temporada**

**Primer plato**

**Segundo plato**

**Postre**

**22 € más 10% IVA**

Todos los días

## **MENÚ: Un paseo por el mercado de San Blas**

### **Aperitivo de temporada**

**Nuestras Croquetas** cremosas de jamón

**Buñuelos de morcilla riojana asada** envueltos en corteza de cerdo crujiente y compota de pimientos

**Anchoas de Santoña** a punto de sal, sobre pan de maíz tostado y crema suave de alioli de ajo negro

**Gyozas de rabo de cordero Chamarito y champiñones de Autol** cocinadas al vapor con crema de aguacate y filamentos de guindilla

**Cebolletas tiernas asadas** a baja temperatura con huevo de corral escalfado y frito en panko, soja, nueces de Pedroso, pasas y brotes tiernos

**Las verduras de Invierno del Mercado de San Blas** con sus diferentes cocciones salteadas con ajo, jamón y gel de espinacas y guisantes

**Atún rojo en tataki** con verduras del mercado salteadas en wok, caldo dashi, sésamo tostado y láminas de atún seco (Katsuobushi)

**Pichón de Bres asado y sangrante sobre parmetier de trufa,** canelón de sus casquería y puré de frutas

**Gelatina de mosto tempranillo** con chantilly de canela, uvas granizado y lima

**Trampantojo: Huevo frito**

**Petit Fours**

**55 € más 10% IVA**