

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