

NUESTROS MENÚS

LAS TAPAS PARA EMPEZAR

Jamón Ibérico de bellota gran reserva D.O. Guijuelo *	20.35 €
Quesuco fresco infusionado con hierbas de montaña, semillas, caviar de chocolate amargo y crujiente de orégano	10.45 €
Buñuelos de morcilla riojana asada envueltos en corteza de cerdo crujiente y compota de pimientos	6 unid. 10.45 €
Nuestras Croquetas cremosas (de Jamón)	6 unid. 10.45 €
Anchoas de Santoña a punto de sal, sobre pan de maíz tostado y crema suave de alioli de ajo negro.	6 unid. 17.05 €
Gyozas de cordero Chamarito y champiñones de Autol cocinadas al vapor con crema de aguacate y filamentos de guindilla	6 unid. 15.95 €

EL MERCADO DE SAN BLAS Y LA HUERTA RIOJANA

Las verduras del Mercado de San Blas con sus diferentes cocciones salteadas con ajo, jamón y gel de espinacas y guisantes *	13.75 €
Puerros de la huerta de Varea cocinados al vacío y aliñados crema de almendras, anacardos y panceta riojana crujiente *	13.75 €
Cebolletas tiernas asadas a baja temperatura con huevo de corral escalfado y frito en panko, soja, nueces de Pedroso, pasas y brotes tiernos *	13.75 €

PESCADOS

Rodaballo salvaje deshuesado y asado en su propio jugo con patatas panaderas y refrito de ajos y guindillas (Mínimo 2 raciones) *	21.45 €
Bogavante pelado y guisado en arroz meloso con alegrías riojanas (Min 2 raciones) *	26.95 €
Merluza del Cantábrico asada , sobre verduras de temporada y salsa de sus espinas*	18.15 €
Atún rojo en tataki con verduras del mercado salteadas en wok, caldo dashi, sésamo tostado y láminas de atún seco (Katsuobushi) *	18.15 €

CARNES

Chuletón de vaca Gallega Premium asado al punto con patatas fritas a la sartén *	49.50 €/kg
Chuletillas de cordero lechal cocinadas con aceite de sarmientos patatas y tartar de pimientos asados *	17.05 €
Las Patitas de cabritillo guisadas con salsa riojana y alegrías *	17.05 €
Solomillo de vaca frisona braseado sobre berenjena escalivada verduras al vapor y jugo de carne con salsa ponzu *	20.35 €
Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada, con parmentier Aove y ensalada verde *	21.45 €

10% de IVA INCLUIDO

Días laborales, comida y cena

MENÚ: VERDURAS DE TEMPORADA

Aperitivo de temporada

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

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

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

Pescado de lonja cocinado con verduras de temporada

Chuletillas 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

39 € (IVA INCLUIDO)

Días laborales horario de comidas

MENÚ EJECUTIVO

Aperitivo de temporada

Primer plato

Segundo plato

Postre

25 € (IVA INCLUIDO)

Todos los días

MENÚ: UN PASEO POR EL MERCADO

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 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 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 parmentier de trufa, sus albóndigas y puré de frutas

Trampantojo: Huevo frito (Coco-Mango)

Mouse de Yogurt con frutos rojos, menta fresca y sopa de fresas y arándanos

Petit Fours

60 € (IVA INCLUIDO)