

## NUESTROS MENÚS

### LAS TAPAS PARA EMPEZAR

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

### EL MERCADO DE SAN BLAS Y LA HUERTA RIOJANA

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

### PESCADOS

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

### CARNES

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

10% de IVA INCLUIDO

<p>Días laborales, comida y cena</p> <p><b>MENÚ: VERDURAS DE TEMPORADA</b></p> <p><b>Aperitivo de temporada</b></p> <p><b>Puerros de la huerta de Varea</b> cocinados al vacío y aliñados crema de almendras, anacardos y panceta riojana crujiente</p> <p><b>Las verduras del Mercado de San Blas</b> con sus diferentes cocciones salteadas con ajo, jamón y gel de espinacas y guisantes</p> <p><b>Cebolletas tiernas asadas</b> a baja temperatura con huevo de corral escalfado y frito en panko, soja, nueces de Pedroso, pasas y brotes tiernos</p> <p><b>Pescado de lonja</b> cocinado con verduras de temporada</p> <p><b>Chuletillas de cordero lechal</b> cocinadas con aceite de sarmientos patatas y tartar de pimientos asados</p> <p><b>Sopa de limón y menta</b> con fruta del mercado</p> <p><b>Torrija de pan brioche caramelizada</b> con crema pastelera, espuma de caramelo palito de canela y su helado</p> <p><b>39 € (IVA INCLUIDO)</b></p>	<p>Todos los días</p> <p><b>MENÚ: UN PASEO POR EL MERCADO</b></p> <p><b>Aperitivo de temporada</b></p> <p><b>Nuestras Croquetas</b> cremosas de jamón</p> <p><b>Buñuelos de morcilla riojana asada</b> envueltos en corteza de cerdo crujiente y compota de pimientos</p> <p><b>Anchoas de Santoña</b> a punto de sal, sobre pan de maíz tostado y crema suave de alioli de ajo negro</p> <p><b>Gyozas de cordero Chamarito y champiñones de Autol</b> cocinadas al vapor con crema de aguacate y filamentos de guindilla</p> <p><b>Cebolletas tiernas asadas</b> a baja temperatura con huevo de corral escalfado y frito en panko, soja, nueces de Pedroso, pasas y brotes tiernos</p> <p><b>Las verduras del Mercado de San Blas</b> con sus diferentes cocciones salteadas con ajo, jamón y gel de espinacas y guisantes</p> <p><b>Atún rojo en tataki</b> con verduras del mercado salteadas en wok, caldo Dashi, sésamo tostado y láminas de atún seco (Katsuobushi)</p> <p><b>Pichón de Bres asado y sangrante sobre parmentier de trufa</b>, sus albóndigas y puré de frutas</p> <p><b>Trampantojo: Huevo frito (Coco-Mango)</b></p> <p><b>Mouse de Yogurt con frutos rojos</b>, menta fresca y sopa de fresas y arándanos</p> <p><b>Petit Fours</b></p> <p><b>60 € (IVA INCLUIDO)</b></p>
<p>Días laborales horario de comidas</p> <p><b>MENÚ EJECUTIVO</b></p> <p><b>Aperitivo de temporada</b></p> <p>Primer plato</p> <p>Segundo plato</p> <p>Postre</p> <p><b>25 € (IVA INCLUIDO)</b></p>	