

MENÚ TEMPRANILLO

Menú para grupos, mínimo 6 comensales, se servirá para mesa completa
previo encargo de 48 horas, se pedirá señal para la reserva de 10 € por comensal.

ENTRANTES AL CENTRO

QUESUCO FRESCO infusionado con hierbas de montaña
semillas, caviar de chocolate amargo y crujiente de orégano

BUÑUELOS DE MORCILLA RIOJANA en masa Orly
pimientos asados a leña y su compota

NUESTRAS CROQUETAS de jamón

REVUELTO de Hongos o setas de temporada (Según Mercado)

LA VERDURA DE TEMPORADA (Según Mercado)

SEGUNDO

(A elegir pescado ó carne)

BACALAO "A LA RIOJANA"

ATÚN ROJO EN TATAKI con verduras del mercado,
sésamo y láminas de atún seco (Katsubushi)

ENTRECOT DE VACUNO

tostado con patatas fritas y pimientos

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL

ahumadas al carbón, patatas y pimientos asados

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN Y MENTA batido al cava

NUESTRA TARTA DE CHOCOLATE

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino crianza D.O. Rioja (1/2 botella por comensal)

Cafés ó infusiones ó chupitos

PRECIO 55 €

HORARIO COCINA: 13:30 A 16:00 / 20:30 A 23:00

HORARIO RESTAURANTE: 13:30 A 18:00 / 20:30 A 24:30

MENÚ GARNACHA

Menú para grupos, mínimo 6 comensales, se servirá para mesa completa
previo encargo de 48 horas, se pedirá señal para la reserva de 10 € por comensal.

ENTRANTES AL CENTRO

QUESUCO FRESCO infusionado con hierbas de montaña
semillas, caviar de chocolate amargo y crujiente de orégano

BUÑUELOS DE MORCILLA RIOJANA en masa Orly
pimientos asados a leña y su compota

NUESTRAS CROQUETAS de jamón

REVUELTO de Hongos o setas de temporada (Según Mercado)

LA VERDURA DE TEMPORADA (Según Mercado)

SEGUNDO

(A elegir pescado ó carne)

BACALAO "A LA RIOJANA"

ATÚN ROJO EN TATAKI con verduras del mercado,
sésamo y láminas de atún seco (Katsubushi)

SOLOMILLO DE VACA tostado y asado sobre berenjena
escalibada, verduras al vapor y jugo de carne

PALETILLA DE CORDERO LECHAL
asada con panaderas y ensalada verde

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN Y MENTA batido al cava

NUESTRA TARTA DE CHOCOLATE

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino crianza D.O. Rioja (1/2 botella por comensal)

Cafés ó infusiones ó chupitos

PRECIO 60 €

HORARIO COCINA: 13:30 A 16:00 / 20:30 A 23:00

HORARIO RESTAURANTE: 13:30 A 18:00 / 20:30 A 24:30

MENÚ PREMIUM

Menú para grupos, mínimo 6 comensales, se servirá para mesa completa previo encargo de 48 horas, se pedirá señal para la reserva de 10 € por comensal.

ENTRANTES AL CENTRO

QUESUCO FRESCO infusionado con hierbas de montaña semillas, caviar de chocolate amargo y crujiente de orégano

BUÑUELOS DE MORCILLA RIOJANA en masa Orly pimientos asados a leña y su compota

NUESTRAS CROQUETAS de jamón

REVUELTO de Hongos o setas de temporada (Según Mercado)

EMPLATADO INDIVIDUAL

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE

SEGUNDO

(A elegir pescado ó carne)

BACALAO "A LA RIOJANA"

ATÚN ROJO EN TATAKI con verduras del mercado, sésamo y láminas de atún seco (Katsuobushi)

RODABALLO SALVAJE asado en su propio jugo con patatas panaderas

ENTRECOT DE VACUNO

tostado con patatas fritas y pimientos

SOLOMILLO DE VACA tostado y asado sobre berenjena escalibada, verduras al vapor y jugo de carne

PALETILLA DE CORDERO LECHAL

asada con panaderas y ensalada verde

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN Y MENTA batido al cava

NUESTRA TARTA DE CHOCOLATE

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino crianza D.O. Rioja (1/2 botella por comensal)

Cafés ó infusiones ó chupitos

PRECIO 65 €

HORARIO COCINA: 13:30 A 16:00 / 20:30 A 23:00

HORARIO RESTAURANTE: 13:30 A 18:00 / 20:30 A 24:30

www.lacocinaderamon.es - Calle Portales 30, Logroño (La Rioja) 941 28 98 08

MENÚ RODABALLO Y CHULETA

Menú para grupos, mínimo 6 comensales, se servirá para mesa completa
previo encargo de 48 horas, se pedirá señal para la reserva de 10 € por comensal.

ENTRANTES AL CENTRO

QUESUCO FRESCO infusionado con hierbas de montaña
semillas, caviar de chocolate amargo y crujiente de orégano

BUÑUELOS DE MORCILLA RIOJANA en masa Orly
pimientos asados a leña y su compota

NUESTRAS CROQUETAS de jamón

REVUELTO de Hongos o setas de temporada (Según Mercado)

LA VERDURA DE TEMPORADA (Según Mercado)

PESCADO

RODABALLO SALVAJE asado en su propio jugo
con patatas panaderas

CARNE

CHULETÓN DE VACA PREMIUM
asado al punto con patatas fritas

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN Y MENTA batido al cava

NUESTRA TARTA DE CHOCOLATE

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino crianza D.O. Rioja (1/2 botella por comensal)

Cafés ó infusiones ó chupitos

PRECIO 70 €

HORARIO COCINA: 13:30 A 16:00 / 20:30 A 23:00

HORARIO RESTAURANTE: 13:30 A 18:00 / 20:30 A 24:30