

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

MORCILLA DE ARROZ asada a "La Parrilla"

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 a "La Parrilla"
con patatas fritas y pimientos

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL a "La Parrilla"
con 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

MORCILLA DE ARROZ asada a "La Parrilla"

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 (Katsuobushi)

SOLOMILLO DE VACA asado a "La Parrilla"
con patatas fritas y pimientos

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

ASADOR LA PARRILLA RIOJANA

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

MORCILLA DE ARROZ asada a "La Parrilla"

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 a "La Parrilla"
con patatas panaderas

ENTRECOT DE VACUNO a "La Parrilla"
con patatas fritas y pimientos

SOLOMILLO DE VACA asado a "La Parrilla"
con patatas fritas y pimientos

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

ASADOR LA PARRILLA RIOJANA

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

MORCILLA DE ARROZ asada a "La Parrilla"

NUESTRAS CROQUETAS de jamón

REVUELTO de Hongos o setas de temporada (Según Mercado)

LA VERDURA DE TEMPORADA (Según Mercado)

PESCADO

RODABALLO SALVAJE asado a "La Parrilla"
con patatas panaderas

CARNE

CHULETÓN DE VACA PREMIUM asado a "La Parrilla"
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

www.laparrillariojana.es - Calle Laurel 17, Logroño (La Rioja) 941 18 53 81