

FOR A START // POUR COMMENCER

**Creamy CHEESE CAKE with toast**  
seeds, chocolate caviar and crunchy oregano 13,90 €

**GÂTEAU AU FROMAGE crémeux avec pain grillé**  
graines, caviar de chocolat et origan croquant

**IBERIAN HAM "D.O." Guijuelo" (machine cut)** 24,90 €  
**JAMBON IBÉRIQUE « D.O. » Guijuelo" (coupé à la machine)**

**SANTOÑA ANCHOVIES seasoned with salt,**  
on toasted corn bread and black garlic cream 6 uds. / 22,00 €

**ANCHOIS DE SANTOÑA assaisonnés de sel,**  
sur pain de maïs grillé et crème d'ail noir

**RIOJANA SAUSAGE DRINKS in Orly dough**  
wood-roasted peppers and compote 6 uds. / 14,90 €

**BOISSONS À LA SAUCISSE RIOJANA en pâte d'Orly**  
poivrons rôtis au bois et compote

**OUR HAM CROQUETTES** 6 uds. / 14,90 €  
**NOS CROQUETTES AU JAMBON**

**VEGETABLES AND LEGUMES**  
**LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES**

**FRESH SEASONAL ASPARAGUS**  
cooked and grilled with mayonnaise 14,90 €

**ASPERGES FRAÎCHES DE SAISON**  
cuit et grillé avec de la mayonnaise

**TOMATOES FROM THE FARM**  
seasoned with piparra, chives and belly. 14,90 €

**TOMATES DE LA FERME**  
assaisonné de piparra, de ciboulette et de poitrine.

**GARDEN LEEKS**  
cooked and roasted with almond cream 14,90 €

**POIREAUX DE JARDIN**  
cuit et rôti à la crème d'amande

**THE MARKET VEGETABLES**  
Cooked our way, sautéed with garlic, ham and its cream. 14,90 €

**LES LÉGUMES DU MARCHÉ**  
Cuit à notre façon, sauté avec de l'ail, du jambon et sa crème.

**LEGUMES AND SPOON STEWS**  
every day we make a different stew 14,90 €  
(Pochas, Caparrones, Riojana-style Potatoes, Chickpeas...)

**RAGOÛTS DE LÉGUMINEUSES ET CUILLÈRES**  
chaque jour nous préparons un ragoût différent  
(Pochas, Caparrones, Pommes de terre à la Riojana, Pois chiches...)

FISH // POISSON

**Roasted and refried TURBOT**  
bakery potatoes (Minimum 2 servings) 29,00 € / ración

**TURBOT rôti et frit**  
pommes de terre de boulangerie (minimum 2 portions)

**TUNA IN TATAKI with seasonal vegetables**  
sesame and dried tuna slices (Katsubushi) 24,00 €

**THON EN TATAKI aux légumes de saison**  
tranches de sésame et de thon séché (Katsubushi)

**COD "A LA RIOJANA"** 23,50 €  
**MORUE "À LA RIOJANA"**

**SMOOTH LOBSTER RICE cooked in its juice**  
with a touch of Riojan joys (Minimum 2 servings) 32,90 € / ración

**RIZ LISSE AU HOMARD cuit dans son jus**  
avec une touche de joies de la Rioja (minimum 2 portions)

**BASS, SEAM BREAM and other fish... according to the market** S/M  
**BAR, DORADE et autres poissons... selon le marché**

**MEATS // VIANDES**

**PREMIUM COW STEEP**  
with French fries 68,5

**STEEP DE VACHE PREMIUM**  
avec des frites

**LAMB SHOULDER**  
roasted with panaderas and green salad 32,00 €

**ÉPAULE D'AGNEAU**  
rôti avec panaderas et salade verte

**Toasted and roasted COW SIRLOIN**  
on potato parmentier and steamed vegetables and meat juice 26,50 €

**SURLONGE de vache grillé et rôti**  
sur parmentier de pommes de terre et légumes vapeur et jus de viande

**LAMB CHOPS**  
charcoal smoked, potatoes and roasted peppers 24,50 €

**CÔTELETTES D'AGNEAU**  
fumé au charbon de bois, pommes de terre et poivrons rôtis