

FOR A START // POUR COMMENCER

Creamy CHEESE CAKE with toast
seeds, chocolate caviar and crunchy oregano 15,90 €
GÂTEAU AU FROMAGE crémeux avec pain grillé
graines, caviar de chocolat et origan croquant

IBERIAN HAM "D.O." Guijuelo" (machine cut) 25,90 €
JAMBON IBÉRIQUE « D.O. » Guijuelo" (coupé à la machine)

SANTOÑA ANCHOVIES seasoned with salt,
on toasted corn bread and black garlic cream 6 uds. / 23,00 €
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. / 16,90 €
BOISSONS À LA SAUCISSE RIOJANA en pâte d'Orly
poivrons rôtis au bois et compote

OUR HAM CROQUETTES 6 uds. / 16,90 €
NOS CROQUETTES AU JAMBON

VEGETABLES AND LEGUMES
LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES

FRESH SEASONAL ASPARAGUS
cooked and grilled with mayonnaise 15,90 €
ASPERGES FRAÎCHES DE SAISON
cuit et grillé avec de la mayonnaise

TOMATOES FROM THE FARM
seasoned with piparra, chives and belly. 15,90 €
TOMATES DE LA FERME
assaisonné de piparra, de ciboulette et de poitrine.

GARDEN LEEKS
cooked and roasted with almond cream 15,90 €
POIREAUX DE JARDIN
cuit et rôti à la crème d'amande

THE MARKET VEGETABLES
Cooked our way, sautéed with garlic, ham and its cream. 15,90 €
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 15,90 €
(Pochas, Caparrones, Rioja-style Potatoes, Chickpeas...)
RAGOÛTS DE LÉGUMINEUSES ET CUILLÈRES
chaque jour nous préparons un ragoût différent
(Pochas, Caparrones, Pommes de terre à la Rioja, Pois chiches...)

FISH // POISSON

Roasted and refried TURBOT
bakery potatoes (Minimum 2 servings) 33,50 € / 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) 24,90 €
THON EN TATAKI aux légumes de saison
tranches de sésame et de thon séché (Katsubushi)

COD "A LA RIOJANA" 24,50 €
MORUE "À LA RIOJANA"

SMOOTH LOBSTER RICE cooked in its juice
with a touch of Riojan joys (Minimum 2 servings) 34,90 € / 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 73,5
STEEP DE VACHE PREMIUM
avec des frites

LAMB SHOULDER
roasted with panaderas and green salad 33,90 €
ÉPAULE D'AGNEAU
rôti avec panaderas et salade verte

Toasted and roasted COW SIRLOIN
on potato parmentier and steamed vegetables and meat juice 27,50 €
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 25,90 €
CÔTELETTES D'AGNEAU
fumé au charbon de bois, pommes de terre et poivrons rôtis