



Bienvenidos a El Portal de Echaurren.

Nuestra cocina es el resultado de la influencia que en ella ejercen tres elementos que nos parece importante explicarles;

La Memoria, en nuestra cocina siempre encontrarán referencias a nuestro pasado, a la rica historia de esta casa, que abrió sus puertas en 1898, a la cocina que nos enseñó nuestra madre, a momentos vividos en familia, en definitiva, al lado más humano que sin duda ha influido y continuará influyendo en nuestra cocina.

La Casquería, la encontrarán en muchas de nuestras elaboraciones, nos gusta cocinar entrañas, pero no lo hacemos solo por gusto y convicción, sino porque además entendemos que hacerlo es un compromiso en pro de la sostenibilidad.

El territorio, Ezcaray, La Rioja, nuestro espacio vital condiciona nuestro trabajo, lo enriquece y lo dota de personalidad. Lo encontrarán de manera sutil a través de pequeños guiños, un producto de temporada, un leve toque picante, una insinuación.







Gracias por venir a nuestra casa.

Francis Janiego







MENU DEGUSTACION 2022





Historia

-  INFUSION FRIA DE HIERBAS. **Apio**
-  ACEITUNAS NEGRAS. **Pescado, lácteo**
-  BERBERECHO Y ZANAHORIA. **Molusco, huevo**
PIMIENTO CHORICERO Y CROCANTE DE MAÍZ. **Gluten y frutos secos en el crocante**
-  MARIANITO, vegetal helado y gelée de vermouth **Alcohol**
-  SOPA FRÍA DE HORTALIZAS con zumo de huvas. **Sin alérgenos**
-  NUESTRAS CROQUETAS. **Gluten, lácteo, huevo**

Territorio



-  JUDIAS VERDES, sopa fresca de setas y caviar **Pescado, setas**
-  PESTO DE ORTIGAS DEL VALLE, ostra y jugo de escabeche **Marisco**
-  PIL-PIL DE NUECES DE EZCARAY y cigala. **Frutos secos, marisco**
-  CEBOLLETA TIERNA, parmentier de mantequilla, avellana y praliné **Frutos secos**

Animal



-  RAVIOLI EN TEMPURA DE LECHECILLAS. **Lácteo, pescado**
-  BUÑUELO DE ASADURILLA. **Gluten**
-  STEAK TARTAR sobre hoja de ostra y polvo helado de foie gras. **Gluten**
-  TOMATE, FONOD DE ARENQUE Y VINO con tierno de cordero. **Pescado**



Memoria





-  TARTAR Y TOFFEE DE CALAMAR. **Pescado**
SOPA DE CABRACHO, FOIE Y ESPECULOOS. **Pescado, lácteo, gluten**
MERLUZA MARTA. **Pescado, gluten**
-  FALDA DE CORDERO CON ENSALADA EMBUCHADA. **Sin Alérgenos**

Juego

-  HELADO DE MANTECADO envuelto en cortezas de cerdo. **Lácteo, soja, huevo, cacahuete, frutos secos, sésamo, sulfitos**
CHURROS CON CREMA DE ANIS. **Lácteo, huevo, gluten**
-  CHOCOLATE, vainilla y tendones fritos al cacao. **Lácteo, huevo, apio**

PETIT FOURS

Teja de chocolate y barquillo. **Gluten, lácteo**

-  Gominola de vino tinto. **Sin Alérgenos**
-  Hojas de manzana asada. **Sin Alérgenos**
-  Brownie de chocolate. **Lácteo, huevo**
-  Algodón de azúcar. **Sin Alérgenos**

