125 ANIVERSARIO 1898-2023

ECHAURREN ✶✶✶✶ hotel RELAIS & CHATEAUX

## LA CARTA DE TAPAS DEL SALÓN DE LA CHIMENEA

EVERYDAY From 20:30 to 22:30h

### STARTERS

#### COLD STARTES

RUSSIAN SALAD with "airy" mayonaisse and slices of bread 14 €

SALMON TARTAR, lime and wakame seaweed 16 €

TEMPURA PRAWN SALAD,
soaking with Kiimtchi mayonnaise 18 €

#### HOT STARTERS

MY MOTHER'S "CROQUETAS" of ham sweet and creamy (6 unid) 14 €

"PATATAS BRAVAS" (sautéed potatoes served
with a speacy tomato sauce) 12 €

CHARCOAL GRILLED "MORCILLA" FROM EZCARAY 14 €
with sliced red peppers (6 unid)

GLAZED CHICKEN WINGS 14 €
with ginger and chili, on toasted brioche (2 units)

### PRINCIPAL DISHES

#### CLASSICAL DISHES

SPANISH OMELETTE (two people) 16 €

FRIED EGGS with "laces", fried potatoes and peppers 16 €

BATTERED HAKE with sliced peppers 32 €

"ALBÓNDIGAS" GRANDMOTHER'S MEAT BALLS 26 €
with truffles and potatoe slices

#### WITH BREAD

SLICES OF IBERIAN HAM
with grilled bread, tomato, and olive oil 29 €

"MOLLETE" BREAD OF BRAISED SIRLOIN
with Cammembert and rocket lettuce 25 €

BEEF HAMBURGUER (170 gr.), a bit spicy, ginger,
young garlics, pickels, cured bacon and goat cheese 21 €

### OUR DESSERTS

CAMEROS CHEESE ON WARM TOAST
with Reinette apple and honey ice-cream 14 €

TRADITIONAL COTTAGE CHEESE CAKE
with Valvanera liquor ice-cream 12 €

"TORRIJA" TOASTED FRENCH TOAST
with cottage cheese ice-cream and custard 12 €

HOT PIE WITH CHOCOLATE FONDANT
and vanilla ice-cream (Coulant) 14 €

CREAMY CHOCOLATE CAKE with vanilla cream 11 €

STRAWBERRIES MARINATED IN VINEGAR,
a touch of pepper and cheese ice cream 11 €

HOME-MADE CRÈME CARAMEL 10 €

If you want to see the menu of Echaurren Tradition
and choose one of its dishes, please request it

*Our establishment serves tap water from Ezcaray filtered by mechanical procedures and subjected to periodic analysis, in personalized bottles, which are charged at the price of 2 €. Likewise, we charge the bread service at 1.10 € per person*

125 ANIVERSARIO 1898-2023

ECHAURREN ✶✶✶✶ hotel RELAIS & CHATEAUX

## LA CARTE DE TAPAS DU SALON DE LA CHEMINÉE

TOUS LES JOURS Entre 20:30 et las 22:30 .

### ENTREES

#### FROID

| | |
|---|---|
| LA SALADE RUSSE mayonnaise aérée | 14 € |
| TARTAR DE SAUMON, assaisonné de lime et d´algue wakame | 16 € |
| SALADE DE CREVETTES EN BEIGNET et mayonnaise Kiimtchi | 18 € |

#### CHAUD

| | |
|---|---|
| LAS "CROQUETAS" DE MA MÈRE (6 unités) | 14 € |
| POMMES DE TERRE " BRAVAS" avec notre sauce brava et ali-oli | 12 € |
| BOUDIN (de Ezcaray) AU CHARBON et sauce de vieille tomte | 14 € |
| AILES DE POULET GLACÉES au gingembreet et "ají" chili sur une brioche toastée (2 unités) | 14 € |

### PRINCIPALES

#### CLASSIQUES AU PLAT

| | |
|---|---|
| OMELETTE DE POMME DE TERRE, (pour deux personnes) | 16 € |
| OEUFS FRITS frites et poivrons | 16 € |
| ESCALOPES DE COLIN A LA ROMAINE et poivrons | 32 € |
| BOULETTES DE LA GRAND-MÈRE trufe et Parmentier de pommes de terre | 26 € |

#### ENTRE DEUX PAINS

| | |
|---|---|
| JAMBON IBÉRIQUE ET PAIN "CRISTAL", grillé, tomate y huile d´ olive V.E. | 29 € |
| "MOLLETE" DE FILET DE BOEUF GRILLÉ au camembert et roquette | 25 € |
| HAMBURGUER DE VIEILLE VACHE (170gr) au gingembre, ail frais, une touche picante, bacon et frômage de chêvre | 21 € |

### NOS DESSERTS

| | |
|---|---|
| TOURTE TIEDE AU FROMAGE FRAIS DE CAMEROS pomme reinette et glâce au miel | 14 € |
| TRADITIONNEL GATEAU AU FROMAGE BLANC et crême glâc´´e a la liquur de Valvanera | 12 € |
| PAIN-PERDU DE BRIOCHE CARAMÉLISÉ glâce au frômage blanc et crème anglaise | 12 € |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT et glâce à la vanille ( coulant) | 14 € |
| TARTE CREMEUSE AU CHOCOLAT | 11 € |
| FRAISES MACÉRÉES AU VINAIGRE une touche de povre et glâce au frômage blanc | 11 € |
| CRÈME CARAMEL MAISON au lait et aux oeufs de notre village | 10 € |

Si vous désirez voir la carte d´ Echaurren Tradition et choisis certains de ces plats,demanez-la

Notre établissement offre de l'eau du robinet d'Ezcaray, filtrée par des procédures mécaniques et analysée périodiquement, en bouteilles personnalisées de 70 cl, qui sont facturées au prix de 2€ la bouteille.