

ECHAURREN TRADICIÓN, 2021

CARTA ALÉRGENOS

Nuestra propuesta para esta temporada

El Menú Degustación de Echaurren Tradición

Aperitivos

- ⊗ QUESO DE CABRA, con miel y aceite de Ezcaray.
Lácteo
LAS CROQUETAS de nuestra madre de jamón y pollo, suaves y cremosas.
Gluten, huevos, lácteos
- ⊗ MORCILLA DE EZCARAY A LA PARRILLA con salsa de tomate vieja.
Sin Alérgenos

Entrantes

- CARPACCIO DE GAMBA, sobre tartar de tomate y ajo blanco.
Crustáceos, frutos secos, gluten en guarnición (consultar)
- ⊗ OREJA DE CERDO GLASEADA, con habitas repeladas y salsa de zanahoria
Soja
- ⊗ PIMIENTOS DEL CRISTAL CAMELIZADOS con yema de huevo. **Huevo**
- ⊗ COCOCHAS DE MERLUZA A LA BRASA
sobre una crema de patata con un leve toque de vainilla. **Pescado y lácteo**

Pescados

MERLUZA A LA ROMANA confitada a 45 ° con pimientos verdes y sopa de arroz
Pescado y gluten

Carnes a elegir una de las opciones

CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA **Gluten**
O
ALBÓNDIGA DE LA ABUELA sobre parmentier y trufa **Gluten**

Postre

TOSTA TEMPLADA CON QUESO DE CAMEROS,
manzana reineta y helado de miel.
Gluten, lácteo, huevo
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE, con crema a la vainilla.
Gluten, lácteo, huevo

LA CARTA

ENTRANTES

De primero para picar al centro de la mesa

⊗ JAMON DE BELLOTA 100 % IBÉRICO “Arturo Sánchez Guijuelo” cortado a cuchillo (plato 100 gr.....)	35,00
Sin Alérgenos	
LAS CROQUETAS DE NUESTRA MADRE, de jamón y pollo, suaves y cremosas	12,00
Gluten, huevos, lácteos	
⊗ MORCILLA (de Ezcaray) ASADA A LA PARRILLA DE CARBÓN y salsa de tomate vieja.....	12,50
Sin Alergenos	
⊗ STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA, con yema y mahonesa de mostaza y foie	35,00
Huevo, soja, gluten (consultar)	
BOGAVANTE A LA BRASA, TARTAR DE TOMATE, ajo blanco y brotes.....	31,50
Crustáceos, frutos secos, gluten en guarnición (consultar)	

Un poco más elaborados que también pueden ir al centro de la mesa

⊗ PIMIENTOS DEL CRISTAL CARAMELIZADOS, cocinados en tiras a fuego lento, con huevo de corral	23,50
Huevo	
⊗ HONGO NEGRO AL HORNO, sobre una vinagreta de piñones y yema curada	27,50
Frutos secos, lácteo en la vinagreta, huevo (opcional)	
⊗ AMANITA CESAREA CON MOUSELINA DE PATATA, huevo a baja y jugo de carne	29,50
huevo, lacteo,	
⊗ OREJA DE CERDO EN ADOBO, con habitas y salsa zanahoria.....	19,50
Soja	

Nuestros platos de cuchara

⊗ ARROZ MELOSO DE CARABINEROS, RABO Y HORTALIZAS (para dos personas)	52,00
Setas, crustáceo, pescado	
LA SOPA DE PESCADO del Echaurren, de congrio, rape y almejas	18,50
Gluten, pescado, moluscos, crustáceo, huevo	
MENESTRA DE VERDURA DE PRIMAVERA Con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón	20,50
Gluten en una guarnición (consultar)	
CAPARRONES A LA RIOJANA.....	19,50
Gluten	
⊗ POCHAS DE TEMPORADA SALTEADAS CON ALMEJAS	25,50
Pescado, molusco	

PRINCIPALES



Los Pescados

MERLUZA A LA ROMANA, confitada a 45°C con pimientos verdes y sopa de arroz	28,50
Pescado y gluten	
⊗ CHIPIRONES DEL DIA A LA PLANCHA sobre un pisto verde y jugo de cebolla asada.....	30,25
Pescado	
⊗ LÁMINAS DE BACALAO LIGADAS AL PIL PIL con yema de huevo, sobre una riojana de caracoles.....	29,75
Pescado, huevo, gluten en picatostes (consultar)	
CALAMARES TROCEADOS EN SU TINTA con arroz blanco	23,00
Molusco y gluten	
⊗ COGOTE DE MERLUZA DE PINCHO AL HORNO, con un sofrito de ajo, perejil y patatas panadera (para dos personas).....	52,00
Pescado	
⊗ RODABALLO A LA PARRILLA (para dos personas).....	60,00
Pescado	

Las Carnes





ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier	22,00
Gluten	
CORDERITO GUISADO EN SALSA con champiñones y zanahoria	22,00
Gluten	
⊗ MANITA DE CERDO DESHUESADA con pera de Rincón de Soto y nabitos glaseados.....	27,00
Sulfitos	
⊗ LA PALETILLA DE CORDERO LECHAL, con muselina de patata y ensalada verde	35,00
Sin Alérgenos	
Gluten	
SOLOMILLO DE VACA EN SU PROPIO JUGO, sobre puré de patata y ensalada.	30,50
Gluten en salsa (consultar)	
LAS PATITAS DE CORDERO a la riojana	24,00
Gluten	
CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA	24,00
Gluten	
⊗ CHULETON DE BUEY A LA BRASA (procedente de vacas de raza Limousin y Parda Alpina, inseminadas con WAGYU 100%. Esta es la primera canal de estos animales, criados en los pastos de Fresneda, en la Sierra de la Demanda)	150 € / kg
Sin Alérgenos	

Un Poco de Queso (para picar antes del postre)

 QUESO (1/2 Curación) DE TONDELUNA servido templado con uvas asadas y arrope Lactosa y sulfitos	14,50
 SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES con membrillo Lácteo	10,90

Nuestros Postres y Helados hechos en casa

Se recomienda pedir los postres al principio de la comida

TOSTA TEMPLADA CON QUESO DE CAMEROS manzana reineta y helado de miel Gluten, lácteo, huevo	11.00
 TARTA DE QUESO TRADICIONAL, que nos enseñó a hacer Rogelio, con crema helada al licor Valvanera Lácteo, huevo, frutos secos	11,00
TORRIJA DE BRIOCHE TOSTADO, con helado de queso y natilla ligera. Gluten, lácteo, huevo	11,00
PASTEL CALIENTE Y FLUIDO DE CHOCOLATE con helado de vainilla (Coulant) Gluten, lácteo, huevo	11.00
 FRESAS MACERADAS CON VINAGRE, un toque de pimienta y helado de queso Lácteo	9,50
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE con crema de vainilla Gluten, lácteo, huevo	9,50
 EL FLAN DE HUEVO CASERO con leche y huevos de nuestro pueblo Lácteo, huevo	9,50
 LA CUAJADA DE LECHE DE OVEJA con miel de brezo de Ezcaray y nueces Lácteo, frutos secos	9,50



Mediante este símbolo indicamos las elaboraciones que no contienen gluten, no obstante, les pedimos que lo adviertan a su camarero, para extremar el cuidado en cocina.

Por encargo podremos elaborarles otros platos de nuestro recetario sin gluten. Disponemos de pan y cerveza sin gluten.

También les informamos, que en cumplimiento del reglamento (EU) 1169/2011 en materia de alergias e intolerancias alimentarias disponemos de cartas del restaurante Echaurren Tradición con la información necesaria en esa materia.