

## El Menú Degustación

### Aperitivos

QUESO DE CABRA con miel y aceite de Ezcaray

LAS CROQUETAS de nuestra madre  
de jamón y pollo, suaves y cremosas.

MORCILLA DE EZCARAY A LA PARRILLA  
con salsa de tomate vieja.

### Entrantes

CARPACCIO DE GAMBA, sobre tartar de tomate y ajo blanco.

OREJA DE CERDO GLASEADA,  
con habitas repeladas y salsa de zanahoria

PIMIENTOS DEL CRISTAL CAMELIZADOS  
con yema de huevo.

COCOCHAS DE MERLUZA A LA BRASA  
sobre una crema de patata con un leve toque de vainilla.

### Pescados

MERLUZA A LA ROMANA CONFITADA A 45°C  
con pimientos verdes y sopa de arroz.

### Carnes a elegir una de las opciones

CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA

○

ALBÓNDIGA DE LA ABUELA  
sobre Parmentier y trufa

### Postre

TOSTA TEMPLADA DE QUESO,  
manzana reineta y helado de miel.

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE,  
con crema a la vainilla.

PRECIO DEL MENÚ: 95,00€

# LA CARTA

## ENTRANTES

### De primero para picar al centro de la mesa

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBERICO, "Guijuelo" cortado a cuchillo plato de 100gr.	35,00
LAS CROQUETAS DE NUESTRA MADRE, de jamón, suaves y cremosas.	12,00
MORCILLA (de Ezcaray) ASADA A LA PARRILLA DE CARBÓN y salsa de tomate vieja.	12,50
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA aliñado con yema curada, mahonesa de mostaza y foie.	35,00
BOGAVANTE A LA BRASA, TARTAR DE TOMATE, ajo blanco y brotes.	31,50

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

PIMIENTOS DEL CRISTAL cocinados en tiras a fuego lento, con huevo de corral.	23,50
HONGO NEGRO AL HORNO, sobre una vinagreta de piñones y yema curada.	27,50
AMANITA CESAREA CON MOUSELINA DE PATATA, huevo a Baja Tª y jugo de carne	29,50
OREJA DE CERDO EN ADOBO GLASEADA, con habitas y salsa de zanahoria	19,50

### Nuestros platos de cuchara

ARROZ MELOSO DE CARABINEROS, a la cazuela (para dos personas)	52,00
LA SOPA DE PESCADO del Echaurren, de congrio, rape y almejas.	18,50
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón	20,50
CAPARRONES A LA RIOJANA (alubias rojas) con sus sacramentos.	19,50
POCHAS DE TEMPORADA con almejas y perejil.	25,50

## PRINCIPALES

### Los Pescados

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

### Las Carnes

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier	22,00
CORDERITO GUISADO EN SALSA con champiñones y zanahoria	22,00
MANITA DE CERDO DESHUESADA sobre puré de apio nabo y hortalizas.	27,00
SOLOMILLO DE VACA EN SU PROPIO JUGO, sobre puré de patata y ensalada.	30,50
LAS PATITAS DE CORDERO LECHAL a la riojana	24,00
CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA	24,00
CHULETON DE BUEY A LA BRASA (procedente de vacas de raza Limousin y Parda Alpina, inseminadas con WAGYU 100%. Esta es la quinta canal de estos animales, criados en los pastos de Fresneda, en la Sierra de la Demanda)	150 € / kg

### Un Poco De Queso (para picar al centro antes del postre)

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

### Nuestros postres y helados hechos en casa

Se recomienda pedir los postres al principio de la comida

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

Muchas de las elaboraciones de esta carta 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. Todos los productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 servidos en este establecimiento, cumplen con los términos establecidos en dicha normativa.

Si lo desean pueden llevarse la comida sobrante a su casa, soliciteselo a nuestro servicio.