

Le menu dégustation

Apéritifs:

TERRINE DE FRÔMAGE et miel d'Ezcaray
CROQUETAS", faites de jambon et poulet, douces et crémeuses
BOUDIN D'EZCARAY et sauce tomate

Entrées:

CARPACCIO DE CREVETTES, tartar de tomates et ajoblanco
OREILLE MARINÉE, petites fèves et sauce à la carotte
POIVRONS CRISTAL cuisinés a feu lent et jaune d'oeuf
"COCOCHAS" DE COLIN, sur un lit de pommes de terre et une touche de vanille

Poisson:

COLIN CONFIT, poivrons verts et soupe de riz

Viande à choisir entre:

TRIPES ET MUSEAUX façon La Rioja
OU
BOULETTE DE LA GRAND-MÈRE avec truffe et pommes de terre

Desserts

TOURTE DE FROMAGE de Cameros, pomme et glâce au miel
GATEAU CREMEUX AU CHOCOLAT et glâce à la vanille

PRIX: 95,00€

LA CARTE

ENTREES

A PARTAGER

JAMBON IBÉRIQUE "Arturo Sanchez, Guijuelo" Coupé au couteau, assiette de 100g.	35,00
CROQUETAS", au jambon, poulet et oeuf, douces et cremeuses	12,00
BOUDIN ET POIVRONS ROUGES D´EZCARAY et sauce tomate	12,50
STEAK TARTAR,oeuf et matonnaise de moutarde	35,00
HOMARD GRILLÉ, tartar de tomates et "ajoblanco"	19,50

Un peu plu élaboré, à partager aussi

POIVRONS "CRISTAL" CARAMÉLISÉS AVEC JAUNE D´OEUF Cuisinés à basse température	23,50
CHAMPIGNONS NOIRS sur une vinaigrette de pignons et jaune d´oeuf	27,50
"AMANITA CESAREA"(champignon) et mousseline de pommes de terre Oeuf à basse température	29,50
OREILLE DE POC MARINÉEet sauce à la carotte	19,50

Nos entrées traditionnelles

RIZ MOELLEUX AUX GAMBONS et légumes (2 personnes)	52,00
SOUPE DE POISSON D´ECHAUREN aux palourdes et conger	18,50
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	20,50
HARICOTS ROUGES "CAPARRONES" au chorizo	19,50
HARICOTS BLANCS "pochas" aux palourdes et au persil	25,50

PRINCIPAUX

Les poissons

COLIN CONFIT, poivrons verts et soupe de riz	28,50
MÉROU ROTI, SAUCE AU CHAMPAGNE, compote de tomate et pomme	29,50
FINES LAMELLES DE CABILLAUD FAÇON PIL-PIL	29,75
CALAMARS EN SON ENCRE et riz blanc	23,00
NUQUE DE COLIN Ail et persillade (2 personnes)	52,00
TURBOT GRILLÉ (2 personnes)	60,00

Meat

BOULETTES DE LA GRAND-MÈRE trufe et pommes de terre	22,00
AGNEAU EN SAUCE	22,00
PIEDS DE PORC DÉSOSSÉ à la poire	27,00
FILET DE BOEUF pomme de terre et salade	30,50
PIEDS D'AGNEAU FAÇON LA RIOJA	24,00
TRIBE ET MUSEAUX FAÇON LA RIOJA	24,00
T-BONE STEAK(origine Limousin et Parda Alpine inséminées 100 % Wagyu. Ce sont les premiers animaux élevés dans les pâturages de Fresneda, dans La chaîne de montagnes de la Demanda	150€/kg

Un peu de fromage (à partager avant le dessert)

FROMAGE PLEINE LUNE DE "TONDELUNA"
raisins et sirop 14,50

PLATEAU DE FROMAGES ESPAGNOLS 10,90

NOS DESSERTS ET GLACE MAISON

(Nous recommandons les commander en début de repas)

PAIN-PERDU et glâce au fromage blanc 11,00

MOELLEUX AU CHOCOLAT "COULANT" et glâce à la vanille 11,00

TOURTE DE FRÔMAGE DE CAMEROS
Pomme et glâce au miel 11,00

TRADITIONNEL GATEAU AU FROMAGE BLANC
glâce à la liqueur de Valvanera 11,00

GATEAU CREMEUX AU CHOCOLAT et glâce à la vanille 9,50

FRAISES MACÉRÉES
Avec une touche de poivre et glâce au fromage blanc 8,80

CRÈME CARAMEL MAISON 9,50

LAIT CAILLÉ, miel d'Ezcaray et noix 9,50

Beaucoup de plats ne contiennent pas de gluten, néanmoins nous vous demandons d'informer le serveur, afin de prendre les précautions nécessaires.

Sur commande,, nous pouvons élaborer d'autres plats sans gluten.

Nous disposons de pain et debière sans gluten.

Nous vous informons qu'en conformité avec le règlement (EU) 1169/2011 sur les allergies et intolerances alimentaires,, nous disposons d'une carte avec l'information nécessaire.

Tous nos produits issus de la pêche affectés par le décret 1420/2006 servis dans cet établissement sont conformes, aux termes établis par cette norme