



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;

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.

El animal, 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.

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.

Gracias por venir a nuestra casa.

### **MENÚ DEGUSTACIÓN INVIERNO 2023**

#### **Primeros aperitivos en el salón de la Galería**

INFUSIÓN FRIA de hierbas a modo de vino blanco.

ACEITUNAS NEGRAS, de pimiento queso y anchoa

CHAMPI y quisquilla.

BERBERECHOS Y ZANAHORIA.

PIMIENTO CHORICERO y crocante de maíz.

#### **Siguientes aperitivos en la Barra de El Portal**

CALDO DE COCIDO

NUESTRA CROQUETA.

## EL MENÚ EN MESA

### I secuencia: Territorio

CARDO CON ALMENDRAS  
PANCHINETA SALADA DE ALCACHOFAS Y FOIE  
PIL-PIL DE NUECES DE EZCARAY Y CIGALA  
PECHUGA DE CODORNIZ con mahonesa de ostras y cavia.

### II secuencia: Animal

RAVIOLI EN TEMPURA DE LECHECILLAS, crème fraiche y caviar.  
BUÑUELO DE ASADURILLA.  
STEAK TARTAR sobre hoja de ostra y polvo helado de foie-gras  
TOMATE, FONDO DE ARENQUE, VINO y tierno de cordero.

### III secuencia: Memoria

TARTAR Y TOFFEE DE CALAMAR  
SOPA DE CABRACHO, foie y espéculoos  
MERLUZA MARTA  
FALDA DE CORDERO y espiral con ensalada de pamplinas.

### IV secuencia Juego

HELADO DE MANTECADO envuelto en cortezas  
CHURROS CON CREMA Y ANIS  
CHOCOLATE vainilla y tendones fritos al cacao.

### Petit Fours

Teja de chocolate y barquillo  
Gominola de vino tinto  
Hojas de manzana asada  
brownie de chocolate  
Algodón de azúcar.

190 € IVA INCLUIDO