

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:

Ezcaray y La Rioja son nuestro espacio vital y condicionan nuestro trabajo, lo enriquecen y lo dotan 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, sino además por convicción, porque 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 y a momentos vividos en familia. En definitiva, al lado más humano que sin duda ha influido y continuará influyendo en nuestra cocina.

Gracias por acercarse a nuestra casa.


Francis Paniago

MENÚ DEGUSTACIÓN 2023

Primeros aperitivos en el Salón de la Galería

INFUSIÓN FRÍA 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

BOQUERÓN EN VINAGRE CON ALMENDRA Y HIERBAS
GUISANTE LÁGRIMA, PERA Y CREMA DE BACALAO
ESPÁRRAGO BLANCO
CIGALA CON PISTO DE PIMIENTO Y FRESAS

II secuencia: Animal

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

III secuencia: Memoria

SOPA DE CABRACHO, foie y espéculoos
MERLUZA MARTA
FALDA DE CORDERO y espiral con ensalada de pamplinas
PANCHINETA SALADA DE ALCACHOFAS Y FOIE

IV secuencia: Postres El Juego

HELADO DE MANTECADO envuelto en cortezas
CHURROS CON CREMA Y ANÍS
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 y algodón de azúcar

190 € IVA INCLUIDO