

ECHAUREN TRADICIÓN (Carta Alérgenos)

El Menú Degustación de Echaurren Tradición

Aperitivos

- TERRINA DE QUESO, con miel y aceite de Ezcaray **Lácteo**
- LAS CROQUETAS de nuestra madre de jamón y pollo, suaves y cremosas. **Gluten, huevo, lácteo**
- MORCILLA DE EZCARAY A LA PARRILLA con salsa de tomate vieja. **Sin alérgenos**

Entrantes

- PICANA CURADA CON GRASA DE CHULETA **Sin alérgenos**
- PIMIENTOS DEL CRISTAL cocinados en tiras a fuego lento con yema de huevo. **Huevo**
- OREJA DE CERDO GLASEADA, con habitas repeladas y salsa de zanahoria **Soja**
- COCOCHAS DE MERLUZA A LA BRASA sobre una crema de patata con un leve toque de vainilla **Pescado y lácteo**
- POCHAS DE TEMPORADA con almejas y perejil **Pescado, molusco**

Pescados

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

Carnes a elegir una de las opciones

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

Postre

- HELADO DE LECHE DE OVEJA y aceite de nuez de Pedroso **Lácteo, frutos secos**

- TOSTA DE QUESO DE CAMEROS, manzana reineta y helado de miel **Gluten, lácteo, huevo**

PRECIO DEL MENÚ: 95 €

LA CARTA

ENTRANTES

De primero para picar al centro de la mesa

- JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO "Arturo Sánchez, Guijuelo" cortado a cuchillo plato de 100 gr. **35 €**
Sin alérgenos
- LAS CROQUETAS DE NUESTRA MADRE, de jamón, suaves y cremosas **13 €**
Gluten, huevo, lácteo
- MORCILLA (de Ezcaray) ASADA A LA PARRILLA DE CARBÓN con salsa de tomate vieja **13 €**
Sin alérgenos
- STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA aliñado con yema curada, mahonesa de mostaza y foie. **35 €**
Huevo, soja, mostaza, gluten (consultar)

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

- | | Entera | Degust. |
|--|--------|---------|
| PIMIENTOS DEL CRISTAL cocinados en tiras a fuego lento, con huevo de corral Huevo | 24 € | 10 € |
| ALCACHOFAS CONFITADAS Y MARCADAS EN PLANCHA con almejas Lácteo, molusco | 26 € | 12 € |
| OREJA DE CERDO EN ADOBO GLASEADA con habitas y salsa de zanahoria Soja | 22 € | 10 € |
| COLMENILLAS A LA CREMA AGRIA con foie gras a la plancha Setas, lácteo | 32 € | 13 € |
| ENSALADA DE CIGALAS con tartar de tomate y ajo blanco Marisco, frutos secos | 42 € | 22 € |
| HONGO NEGRO AL HORNO sobre una vinagreta de piñones y yema curada Frutos secos, lácteo, huevo | 28 € | 16 € |

Nuestros platos de cuchara

- LA SOPA DE PESCADO del Echaurren, de congrio, rape y almejas **19 €**
Gluten, pescado, moluscos, crustáceo, huevo, nuez
- NUESTRO PURÉ DE VERDURA con picatostes. **17 €**
Sin alérgenos
- ARROZ DE OTOÑO A LA CAZUELA DE CAZA Y SETAS (para 2 personas) **45 €**
Setas, apio,
- MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón **21 €**
Gluten en guarnición, consultar
- CAPARRONES A LA RIOJANA (alubias rojas) con chorizo y panceta. **20 €**
Gluten
- POCHAS DE TEMPORADA con almejas y perejil. **26 €**
Pescado, molusco

PRINCIPALES

Los Pescados

- MERLUZA A LA ROMANA, confitada a 45°C con pimientos verdes y sopa de arroz **33 €**
Pescado, gluten
- LOMO DE LUBINA DE ESTERO ASADA, con el jugo tostado y el pil-pil de sus espinas. **31 €**
Pescado
- LAMINAS DE BACALAO LIGADAS AL PILPIL con yema de huevo, sobre una riojana de caracoles. **32 €**
Pescado, huevo, gluten en picatostes (consultar)
- CALAMARES TROCEADOS EN SU TINTA con arroz blanco. **29 €**
Molusco, gluten
- COGOTE DE MERLUZA DE PINCHO AL HORNO, con un sofrito de ajo perejil y patatas panadera (para dos personas) **Pescado** **60 €**
- RODABALLO A LA PARRILLA (para dos personas) **Pescado** **60 € / kg**

Las Carnes

- ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier **22 €**
Gluten, lácteo
- CORDERITO GUISADO EN SALSA con champiñones y zanahoria **24 €**
Gluten
- LOMO DE CIERVO ASADO con puré de castañas y hortalizas. **30 €**
Sulfitos, gluten en salsa (consultar)
- SOLOMILLO DE VACA EN SU PROPIO JUGO, sobre puré de patata y ensalada. **32 €**
Gluten en salsa (consultar)
- CHULETON DE BUEY A LA BRASA (Bueyes criados en los pastos de Pradilla y Fresneda, en la Sierra de la Demanda) **125 € / kg**
Sin alérgenos
- CORDERO ASADO en su jugo y con patatas panadera y ensalada. (Sólo los fines de Semana y festivos o por encargo) **Sin alérgenos** **30 €**

La Casquería

- MANITA DE CERDO DESHUESADA, sobre puré de apio nabo y hortalizas **27 €**
Sulfitos
- LAS PATITAS DE CORDERO LECHAL a la riojana **25 €**
Gluten
- CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA **25 €**
Gluten

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 €**
Gluten, lácteo, huevo
- PASTEL CALIENTE Y FLUIDO DE CHOCOLATE con helado de vainilla **11 €**
Gluten, lácteo, huevo
- TOSTA TEMPLADA CON QUESO DE CAMEROS manzana reineta y helado de miel **11 €**
Gluten, lácteo, huevo
- TARTA DE QUESO TRADICIONAL, que nos enseñó a hacer Rogelio, con crema helada al licor Valvanera **11 €**
Lácteo, huevo, frutos secos
- TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE, con crema a la vainilla. **11 €**
Gluten, lácteo, huevo
- FRESAS MACERADAS CON VINAGRE un toque de pimienta y helado de queso **11 €**
Lácteo, huevo
- EL FLAN DE HUEVO CASERO con leche y huevos de nuestro pueblo **10 €**
Lácteo, huevo
- LA CUAJADA DE LECHE DE OVEJA con miel de brezo de Ezcaray y nueces **10 €**
Lácteo, frutos secos
- SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES con membrillo. **11 €**
Lácteo

HORARIOS:

Comidas: de 13:30 a 15:15 // Cenas de 20:30 a 22:15

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.

Nuestro establecimiento sirve agua del grifo de Ezcaray filtrada por procedimientos mecánicos y sometida a analíticas periódicas en botellas personalizadas de 70cl, cuyo servicio se cobra al precio de 2 €.

Así mismo, el servicio de pan se cobra a 2 € por persona.

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