

## ECHAURREN TRADICIÓN

### El Menú Degustación de Echaurren Tradición

#### Aperitivos

TERRINA DE QUESO, 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

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

#### Pescados

MERLUZA A LA ROMANA confitada a 45 ° con pimientos verdes y sopa de arroz

#### Carnes a elegir una de las opciones

CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA  
 O  
 ALBÓNDIGA DE LA ABUELA sobre parmentier y trufa

#### Postre

HELADO DE LECHE DE OVEJA y aceite de nuez de Pedroso  
 TOSTA DE QUESO DE CAMEROS, manzana reineta y helado de miel

PRECIO DEL MENÚ: 95 €

## PRINCIPALES

### Los Pescados

MERLUZA A LA ROMANA, confitada a 45°C con pimientos verdes y sopa de arroz	33 €
LOMO DE LUBINA DE ESTERO ASADA, con el jugo tostado y el pil-pil de sus espinas.	35 €
LAMINAS DE BACALAO LIGADAS AL PILPIL con yema de huevo, sobre una riojana de caracoles.	32 €
CALAMARES TROCEADOS EN SU TINTA con arroz blanco.	29 €
COGOTE DE MERLUZA DE PINCHO AL HORNO, con un sofrito de ajo perejil y patatas panadera ( <b>para dos personas</b> )	60 €
RODABALLO A LA PARRILLA (para dos personas)	60 € / kg

### Las Carnes

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

### La Casquería

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

## 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 €
LAS CROQUETAS DE NUESTRA MADRE, de jamón, suaves y cremosas	13 €
MORCILLA (de Ezcaray) ASADA A LA PARRILLA DE CARBÓN con salsa de tomate vieja	13 €
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA aliñado con yema curada, mahonesa de mostaza y foie.	35 €

#### 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.	24 € 10 €
ALCACHOFAS CONFITADAS Y MARCADAS EN LA PLANCHA, con almejas y aliño de ligero de verduras.	26 € 12 €
OREJA DE CERDO EN ADOBO GLASEADA con habitas y salsa de zanahoria	22 € 10 €
COLMENILLAS A LA CREMA AGRIA con foie gras a la plancha	32 € 13 €
ENSALADA DE CIGALAS con tartar de tomate y ajo blanco	42 € 22 €
HONGO NEGRO AL HORNO sobre una vinagreta de piñones y yema curada	28 € 16 €

#### Nuestros platos de cuchara

LA SOPA DE PESCADO del Echaurren, de congrio, rape y almejas	19 €
NUESTRO PURÉ DE VERDURA con picatostes.	17 €
ARROZ DE OTOÑO A LA CAZUELA DE CAZA Y SETAS ( <b>para 2 personas</b> )	45 €
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón	21 €
CAPARRONES A LA RIOJANA (alubias rojas) con chorizo y panceta.	20 €
POCHAS DE TEMPORADA con almejas y perejil.	26 €

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

#### 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