ECHAURREN tradición

ECHAURREN acasa

125 ANIVERSARIO 1898-2023

LA CARTE

ENTREES

A partager

JAMBON IBÉRIQUE “Arturo Sanchez, Guijuelo” Coupé au couteau, assiette de 100g.	45 €
CROQUETAS”, au jambon, poulet et œuf, douces et crémeuses	14 €
BOUDIN D´ EZCARAY et sauce tomate	14 €
STEAK TARTAR de filet Avec œuf, mayonnaise de moutarde et foie	38 €

Un peu plus élaboré, à partager aussi

	Entière	Dégust
CARPACCIO DE CREVETTES, sur tartar de tomate et « ajoblanco »	22 €	12 €
TRUFFE D’HIVER FRAÎCHEMENT TRANCHÉE sur ragoût de légumes et jaune d’œuf fermier.	38 €	19 €
MORILLES À LA CREME et foie-gras poélé	32 €	13 €
LAMELLES TIÈDES DE CHAMPIGNON « PERRECHICO », sabayon et oignon poché	30 €	16 €
OREILLE DE PORC MARINÉE et sauce à la carotte	26 €	10 €

Les légumes de La rioja

JARDINIÈRE DE LÉGUMES	21 €	
ARTICHAUTS FRITS, sur fond d´ail et jambon	22 €	10 €
ASPERGES BLANCHES AU GRILL, mayonnaise et beurre blanc	24 €	10 €
PETITS POIS SAUTÉS à la flame, garniture de pomme de terre à la vanille et crème de laitue guillée	26 €	12 €
POIVRONS “CRISTAL” CARAMÉLISÉS AVEC JAUNE D´ŒUF Cuisiné à basse température	24 €	10 €

Nos entrées traditionnelles

HARICOTS BLANCS “ Pochas ” aux cailles	21 €
HARICOTS ROUGES “ Caparrones ” au chorizo	20 €
RIZ CRÉMEUX DE CHASSE ET CHAMPIGNONS **(pour 2 personnes)**	45 €
SOUPE DE POISSON D´ECHAURREN aux palourdes, congre et lotte	19 €

LE MENU DÉGUSTATION

Apéritifs

CROQUETAS”, faites de jambon et poulet, douces et crémeuses

« PICAÑA » MARINÉE avec de la graisse de côte de bœuf

Entrées

CARPACCIO DE CREVETTES, sur tartar de tomate et “ajoblanco”

POIVRONS “CRISTAL” CARAMÉLISÉS, avec jaune d’oeuf

OREILLE MARINÉE, petites fèves et sauce à la carotte

“COCOCHAS” DE COLIN, sur un lit de pommes de terre et une touche de vanille

HARICOTS BLANCS “pochas” aux cailles

Poisson

LOTTE RÔTIE, SAUCE SOYUESE DE SES ARÊTES, avec tapenade d´olives vertes et câpres

Viande à choisir entre:

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

Desserts

GLACE AU LAIT DE BREBIS et de l’huile de noix de Pedroso

TOURTE DE FROMAGE de ” Cameros ” et pomme

PRIX DU MENU 95 €

Les poissons

LOTTE RÔTIE, SAUCE SOYUESE DE SES ARÊTES, avec tapenade d´olives vertes et câpres	37 €
COLIN CONFIT, poivrons verts et soupe de riz	38 €
CALAMARS EN SON ENCRE et riz blanc	29 €
NUQUE DE COLIN aux des pommes de terre, ail et persillade (2 personnes)	70 €
TURBOT GRILLÉ (2 personnes)	70 € / kg

Les viandes

BOULETTTES DE LA GRAND-MÈRE truffe et pommes de terre	26 €
AGNEAU EN SAUCE avec des carottes et des champignons	25 €
FILET DE CERF avec des légumes et purée de châtaignes	35 €
T-BONE STEAK(origine Limousin et Parda Alpine inséminées 100 % Wagyu. Ce sont les premiers animaux élevés dans les pâturages de Fresneda, dans La chaine de montagnes de la Demanda	16 €/ 100 grs
FILET DE BOEUF avec purée de brocoli, pacchoy et asperges vertes	35 €
AGNEAU ROTI AU FOUR,pommes de terre et salade (seulement le week-end ou sous commande)	30 €
PIEDS DE PORC DÉSOSSÉ avec du purée de céleri et des légumes	30 €
PIEDS D´AGNEAU FAÇON LA RIOJA	25 €
TRIPE ET MUSEAUX FAÇON LA RIOJA	25 €

Les garnitures

27,50

Poivrons de La Rioja en bandes	8 €
Poivrons « Piquillos » confits	12 €
Pommes de terre frites ou Pommes de terre « à la boulangère »	8 €
Salade de laitue et ciboules de La Rioja	8 €

NOS DESSERTS ET GLACE MAISON

(Nous recommandons les commander en début de repas)

PAIN-PERDU et glace au fromage blanc	12 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT “COULANT” et glace à la vanille	14 €
TOURTE DE FRÒMAGE DE CAMEROS pomme et glace au miel	14 €
TRADITIONNEL GATEAU AU FROMAGE BLANC glace à la liqueur de Valvanera	12 €
GATEAU CREMEUX AU CHOCOLAT et glace à la vanille	11 €
FRAISES MACÉRÉES Avec une touche de poivre et glace au fromage blanc	11 €
CRÈME CARAMEL MAISON	10 €
LAIT CAILLÉ, miel d´Ezcaray et noix	10 €
PLATEAU DE FROMAGES ESPAGNOLS	14 €

LE MENU

Ce menu est individuel et ne peut se servir que de lundi à vendredi, il ne sera pas servi durant les week-ends et les jours fériés

TERRINE DE FROMAGE, au miel et grains de sésame

CROQUETAS”, faites de jambon et poulet, douces et crémeuses

POIVRONS “CRISTAL” CARAMÉLISÉS, avec jaune d’oeuf

POTAGE du jour

Plat principal à choisir entre:

COLIN CONFIT, poivrons verts et soupe de riz ou

BOULETTTES DE LA GRAND-MÈRE truffe et pommes de terre

TOURTE DE FRÒMAGE DE CAMEROS, pomme et glace au miel

Prix:40€