







El Menú Degustación de Echaurren Tradición

Aperitivos

-  QUESO DE CABRA, con miel y aceite de Ezcaray.
Lácteo
LAS CROQUETAS de nuestra madre de jamón y pollo, suaves y cremosas.
Gluten, huevos, lácteos
-  MORCILLA DE EZCARAY A LA PARRILLA con salsa de tomate vieja.
Sin Alérgenos

Entrantes

-  PICAÑA DE BUEY CURADA EN CASA, con berros, escarola, queso y encurtidos
Lácteo y huevo consultar
-  OREJA DE CERDO GLASEADA, con habitas repeladas y salsa de zanahoria
Soja
-  PIMIENTOS DEL CRISTAL CARAMELIZADOS con yema de huevo. Huevo
-  COCOCHAS DE MERLUZA A LA BRASA
sobre una crema de patata con un leve toque de vainilla. Pescado y lácteo

Pescados

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

Carnes a elegir una de las opciones

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

Postre

TOSTA TEMPLADA CON QUESO DE CAMEROS,
manzana reineta y helado de miel.
Gluten, lácteo, huevo
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE, con crema a la vainilla.
Gluten, lácteo, huevo, frutos secos

PRECIO DEL MENÚ: 95,00€

LA CARTA

ENTRANTES

De primero para picar al centro de la mesa

LAS CROQUETAS DE NUESTRA MADRE, de jamón y pollo, suaves y cremosas	12,00
Gluten, huevos, lácteos.	
⊗ JAMÓN DE BELLOTA 100% IBERICO "Arturo Sanchez, Guijuelo" cortado a cuchillo plato de 100 grs.....	35,00
Sin Alérgenos	
⊗ MORCILLA (de Ezcaray) A LA PARRILLA DE CARBÓN y salsa de tomate vieja	12,50
Sin Alérgenos	
CARPACCIO DE GAMBA, sobre tartar de tomate, ajo blanco y caviar de vino tinto	19,50
Crustáceos, frutos secos, gluten en guarnición (consultar)	
⊗ STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE WAGYU, con yema y mahonesa de mostaza y foie.35,00 (ganado criado por la ganadería Alarcia de Fresneda, en plena Sierra de la Demanda) Huevo, soja	

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

⊗ ALCACHOFAS CONFITADAS Y MARCADAS EN LA PLANCHA, CON ALMEJAS con aliño de ligero de verduras.	25,50
Moluscos, lácteo, soja, vino.	
⊗ CARDO CON ALMENDRAS	19,50
Frutos secos	
⊗ PIMIENTOS DEL CRISTAL CAMELIZADOS, con huevo de corral cocinado a baja temperatura y patatitas	20,50
Huevos	
⊗ OREJA EN ADOBO GLASEADA, con habitas repeladas, y salsa de zanahoria.....	9,50
Soja	
⊗ HONGOS SALTEADOS CON YEMA y puré de montaña	21,75
Huevo, lácteo	
ARROZ SECO DE MONTAÑA con codornices y hongos	20,75
Gluten	
⊗ ARROZ MELOSO DE CARABINEROS, RABO Y HORTALIZAS (para dos personas)	52,00
Lactosa, setas, crustáceo, pescado	

Nuestros platos de cuchara

LA SOPA DE PESCADO del Echaurren, de congrio, rape y almejas	18,50
Gluten, pescado, moluscos, huevo	
⊗ EL PURÉ DE VERDURAS con picatostes y aceite de oliva	15,50
Sin Alérgenos	
⊗ MENESTRA DE VERDURA DE PRIMAVERA Con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón	20,50
Sin Alérgenos. Gluten en una guarnición (consultar)	
ALUBIAS ROJAS con chorizo y panceta (Caparrones),.....	18,50
Gluten	
POCHAS DE TEMPORADA* CON CALLOS DE BACALAO	19,75
Gluten, pescado	

*Porque las congelamos en temporada para evitar que la piel se endurezca y además poder disponer de ellas durante todo el año.

Los Pescados








MERLUZA A LA ROMANA, confitada a 45°C con pimientos verdes y sopa de arroz	28,50
Pescado y gluten	
ⓧ LÁMINAS DE BACALAO LIGADAS AL PIL PIL con yema de huevo, sobre una riojana de caracoles.....	29,75
Pescado, huevo, gluten en picatostes (consultar)	
COGOTE DE MERLUZA DE PINCHO AL HORNO, con un sofrito de ajo, perejil y patatas panadera (para dos personas).....	26,00 por pers (52,00)
Pescado, gluten en salsa	
ⓧ CHIPIRONES DEL DÍA A LA PLANCHA sobre un pisto verde y jugo de cebolla asada	30,25
Pescado	
ⓧ BESUGO AL HORNO al estilo de la madre con patatitas al vapor	32,50
Pescado	
CALAMARES TROCEADOS EN SU TINTA con arroz blanco	23,00
Molusco y gluten	
ⓧ LOMO DE CORVINA SOBRE COULIS DE AJO y crema suave de patata.....	29,75
Lactosa	

Las Carnes

ⓧ CHULETA DE VACA A LA BRASA con pimientos del piquillo (entre 900gr. y 1Kg.)	55,00
Sin Alérgenos	
ⓧ SOLOMILLO DE VACA EN SU PROPIO JUGO, sobre puré de patata y ensalada.	30,50
Sin Alérgenos	
ⓧ CHULETILLAS DE CORDERO A LA BRASA, con patatas panadera.....	29,50
Sin Alérgenos	
PATITAS DE CORDERO a la riojana	24,00
Gluten	
CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA	24,00
Gluten	
ⓧ MANITA DE CERDO DESHUESADA con pera de Rincón de Soto y nabitos glaseados.....	27,00
Soja	
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier	22,00
Gluten	
CORDERITO GUISADO EN SALSA con champiñones y zanahoria	22,00
Gluten	
ⓧ LA PALETILLA DE CORDERO LECHAL, con muselina de patata y ensalada verde	35,00
Sin Alérgenos	
ⓧ CHULETON DE BUEY A LA BRASA (procedente de vacas de raza Limousin y Parda Alpina, inseminadas con WAGYU 100%. Esta es la primera canal de estos animales, criados en los pastos de Fresneda, en la Sierra de la Demanda)	150 € / kg
Sin Alérgenos	
ⓧ PERDIZ ROJA DE ESCOCIA "Grouse" en dos cocciones, sus muslos guisados y las pechugas asadas al romero, con pure de frutos rojos, patatitas y la tostada de sus interiores. (para dos o una personas) Sin Alérgenos	50,00

NUESTROS POSTRES Y HELADOS HECHOS EN CASA

Se recomienda pedir los postres al principio de la comida

PASTEL CALIENTE Y FLUIDO DE CHOCOLATE con helado de vainilla (Coulant)	11,00
Gluten, lácteo, huevo	
TOSTA TEMPLADA CON QUESO DE CAMEROS manzana reineta y helado de miel	11,00
Gluten, lácteo, huevo	
BRIOCHE EN COCOTTE CON HIGOS y helado al licor de Valvanera	11,00
Gluten	
 TARTA DE QUESO TRADICIONAL, que nos enseñó a hacer Rogelio, con crema helada al licor Valvanera	11,00
Lácteo, huevo, frutos secos	
TORRIJA DE BRIOCHE TOSTADO, con helado de queso y natilla ligera.	11,00
Gluten, lácteo, huevo	
 FRESAS MACERADAS CON VINAGRE, un toque de pimienta y helado de queso	8,80
Lácteo	
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE con crema de vainilla	9,50
Gluten, lácteo, huevo, frutos secos	
 EL FLAN DE HUEVO CASERO, con leche y huevos de nuestro pueblo	7,70
Lácteo, huevos	
 LA CUAJADA DE LECHE DE OVEJA con miel de brezo de Ezcaray y nueces	7,70
Lácteo y frutos secos	
FRUTA PREPARADA (según temporada)	8,80
Sin Alérgenos	
 SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES con membrillo	10,90
Lácteo	
 SORBETE DE LIMON BATIDO AL CAVA	7,70
Sin Alérgenos	
 HELADOS CASEROS DE: Miel, Queso, Vainilla, Limón	6,60
Huevo, lácteos	



Mediante este símbolo indicamos las elaboraciones que 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.