

El Menú Degustación

Aperitivos

QUESO DE CABRA, 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

PICAÑA DE BUEY CURADA EN CASA,
con berros, escarola, queso y encurtidos

OREJA DE CERDO GLASEADA,
con habitas repeladas y salsa de zanahoria

PIMIENTOS DEL CRISTAL CAMELIZADOS
con yema de huevo.

COCOCHAS DE MERLUZA A LA BRASA
sobre una crema de patata con un leve toque de vainilla.

Pescados

MERLUZA A LA ROMANA CONFITADA A 45°C
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

TOSTA TEMPLADA DE QUESO,
manzana reineta y helado de miel.

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE,
con crema a la vainilla.

PRECIO DEL MENÚ: 95,00€

LA CARTA

ENTRANTES

De primero para picar al centro de la mesa

LAS CROQUETAS DE NUESTRA MADRE, de jamón, suaves y cremosas	12,00
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBERICO "Arturo Sanchez, Guijuelo" cortado a cuchillo plato de 100gr.	35,00
MORCILLA (de Ezcaray) ASADA A LA PARRILLA DE CARBÓN y salsa de tomate vieja	12,50
CARPACCIO DE GAMBA, sobre tartar de tomate y ajo blanco.	19,50
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA con yema curada, mahonesa de mostaza y foie.	35,00

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

CARDO DE INVIERNO CON ALMENDRAS	19,50
ALCACHOFAS CONFITADAS Y MARCADAS EN LA PLANCHA, CON ALMEJAS con aliño de ligero de verduras.	25,50
PIMIENTOS DEL CRISTAL cocinados en tiras a fuego lento, con huevo de corral y patatitas.	20,50
ARROZ MELOSO DE CARABINEROS, RABO Y HORTALIZAS (para dos personas)	52,00
ARROZ SECO DE MONTAÑA con codornices y hongos.	20,75
OREJA DE CERDO EN ADOBO GLASEADA, con habitas y salsa de zanahoria	19,50

Nuestros platos de cuchara

LA SOPA DE PESCADO del Echaurren, de congrio, rape y almejas.	18,50
EL PURE DE VERDURAS con picatostes y aceite de oliva	15,50
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón	20,50
CAPARRONES A LA RIOJANA (alubias rojas) con chorizo y panceta.	18,50
POTAJE DE GARBANZOS CON RAPE Y ALMEJAS.	19,75
POCHAS DE TEMPORADA* CON CALLOS DE BACALAO.	19,75

PRINCIPALES

Los Pescados

MERLUZA A LA ROMANA, confitada a 45°C con pimientos verdes y sopa de Arroz	28,50
CALAMARES TROCEADOS EN SU TINTA con arroz blanco.	23,00
LAMINAS DE BACALAO LIGADAS AL PILPIL con yema de huevo, sobre una riojana de caracoles.	29,75
COGOTE DE MERLUZA DE PINCHO AL HORNO, con un sofrito de ajo, perejil y patatas panadera (para dos personas)	52,00
LOMO DE CORVINA SOBRE COULIS DE AJO Y CREMA SUAVE DE PATATA	29,75

Las Carnes

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier	22,00
CORDERITO GUISADO EN SALSA con champiñones y zanahoria	.22,00
LA PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA con muselina de patata y ensalada verde	35,00
LAS PATITAS DE CORDERO LECHAL a la riojana	24,00
CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA	24,00
MANITA DE CERDO DESHUESADA sobre puré de apio nabo y hortalizas.	27,00
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
CHULETA DE VACA A LA BRASA (entre 900gr. y 1Kg.) con piquillos confitados.	55,00
SOLOMILLO DE VACA EN SU PROPIO JUGO, sobre puré de patata y ensalada.	30,50
CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA, con patatas panadera	29,50

Nuestros postres y helados hechos en casa

Se recomienda pedir los postres al principio de la comida

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

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.

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