



Bienvenus au Portal d´Echaurren

Notre cuisine est le résultat de l´influence de trois éléments qui nous paraissent important de vous expliquer :

Le territoire, Ezcaray et La Rioja, sont notre espace vital et conditionnent notre travail, ils l´enrichisse et le dote de personnalité. Vous le trouverez de façon subtile à travers de petits clins d´œil, un produit de saison, une légère touche piquante, une insinuation

L´animal, Les abats sont présents dans de nombreuses élaborations, nous aimons cuisiner les entrailles, non seulement par gout mais aussi par conviction, et aussi parce que nous entendons que le faire est une façon de mettre en valeur nos traditions et est un compromis en pro de la durabilité.

La mémoire, dans notre cuisine, vous trouverez toujours une référence à notre passé, à la riche histoire de cette maison qui existe depuis 1898, à la cuisine de notre mère, aux moments vécus en famille, en définitive, au côté plus humain qui continue et continuera d´influencer notre cuisine

Merci de venir chez nous



Francis Janiego



MENU DÉGUSTATION 2024

PREMIERS APÉRITIFS AU SALON DE LA GALERIE

SODA D´HERBES façon vin blanc
OLIVES NOIRES de poivron, fromage et anchois
NOTRE VERSION DE « LA SARDINA CON MONTERA »
POIVRON SEC et croustillant de riz
CAROTTE D´ENTRENA ET COQUES

Nous continuons à la barre à l´entrée de El Portal

GLACE A LA TOMATE ET SMOOTHIE DE LAITUE
NOTRE CROQUETTE



MENU EN TABLE

Séquence Territoire

POINTES D´ASPERGES, toffee et neige d´asperges
BLETTES et émulsion d´Ibérique
PETITS-POIS, vanille et citron rôti
CHOU, poire et crème de cabillaud

Séquence Animal

RAVIOLI EN BEIGNET, crème fraîche et caviar
BEIGNEIT DU BERGER
TARTAR et poussière glacée de foie-gras
GNOCCHIS de veau

Séquence Mémoire

BOUILLABAISE de la rivière
HOMARD RÔTI EN SABAYON et la brioche de ses pinces
COLIN « MARTA »
CERF, FRÔMAGE DE TONDELUNA, RAISINS ET CHAMPIGNONS

Séquence Desserts

TROU NORMAND au liqueur Valvanera
« CHURROS », CREME ET ANIS
CHOCOLAT, vanille et tendons frits

Petits-fours

Tuile au chocolat, bombons au vin rouge,
feuilles de pomme rôtie, brownie au chocolat et barbe à papa