Bienvenus au Portal d'Echaurren

Notre cuisine naît du désir – si simple et si complexe – de trouver du plaisir à table. Un plaisir serein et profond, qui se construit à partir de trois forces qui nous accompagnent depuis toujours.
Le territoire. Ezcaray et La Rioja sont notre origine et notre horizon. Son paysage, son climat et ses gens se ressentent dans chaque plat, marquant le rythme de notre cuisine.
L'animal. La chasse et les abats font partie de notre langage culinaire. Nous les cuisinons avec respect et conviction, comme un acte de mémoire et de responsabilité, en rendant honneur aux traditions qui parlent d'anti-gaspillage et de durabilité.
Et la mémoire. Dans nos fourneaux vit le passé : l'histoire de cette maison ouverte en 1898, la cuisine apprise à la maison, les gestes hérités, les souvenirs partagés. C'est l'âme la plus humaine de notre cuisine, celle qui l'a modelé et qui continuera à la guider.

Merci de venir chez nous

APÉRITIFS COMMUNS AUX DEUX MENUS

Nous commençons au salon de la Galerie, en nous promenant de façon gustative, depuis le haut de nos montagnes

SODA FROID DES BOIS, FAÇON VIN BLANC
LA PRAIRIE DE HAUTE MONTAGNE
LA FORET DE HÊTRES
LA RIVIÈRE OJA
LA VALLÉE

Nous commençons à la barre du Portal
ŒUF, MOUSSELINE ET GLÂCE À LA MOUTARDE
NOTRE « CROQUETA »

MENU USAYA 2026

Séquence Territoire

SALADE DE TOMATES, « ajo blanco » de pignons, pistou d'orties
BONITE SÉCHÉE, JUS DE TOMATE
ET "PIPARRA EN TEMPURA"
POTÉE ESTIVALE À LA LANGOUSTINE ET AU CODIUM
HARICOTS VERTS ET TRIPES DE MORUE

Séquence Animal
HARICOT DE CHASSE
PIGEON WELLINGTON
SAVARIN DE LIÈVRE
GNOCCHIS « A LA SORRENTINA »

Séquence Mémoire
SARDINE AVEC "MONTERA" NOTRE VERSION
HOMARD RÔTI EN SABAYON
ET LA BRIOCHE DE SES PINCES
COLIN « MARTA »
PIGEON DE BRESSE, chou-fleur grillé
et bombon croquant de ses ailes et ses cuisses

Séquence Desserts Le Jeu
GÂTEAU AU RHUM, GELÉE DE FRUITS DE SAISON
et crème fouettée
NOUGAT GLAÇÉ AVEC AMANDES GRILLÉES, SAUCE
BÉCHAMEL ET POIRE
CHOCOLAT, PAIN D'ÉPICES ET SUPURAO

Petits-fours
Tuile au chocolat, bombons au vin rouge
Feuilles de pomme rôtie, brownie au chocolat
Barbe à papa. Pralinés de fritons

PRIX : 225 €
Mariage de vins (optionnel) : 110€
(TVA et pain artisanal inclus)

EL PORTAL

MENU TURZA 2026

*Ce menu ne se servira que pour le souper du soir

Séquence Territoire
SALADE DE TOMATES, « ajo blanco »
de pignons, pistou d'orties
BONITE SÉCHÉE, JUS DE TOMATE
ET "PIPARRA EN TEMPURA"
POTÉE ESTIVALE À LA LANGOUSTINE ET AU CODIUM
HARICOTS VERTS ET TRIPES DE MORUE

Séquence Mémoire
SARDINE AVEC "MONTERA" NOTRE VERSION
COLIN « MARTA »
PIGEON DE BRESSE, chou-fleur grillé
et bombon croquant de ses ailes et ses cuisses

Séquence Desserts Le Jeu
GÂTEAU AU RHUM, GELÉE DE FRUITS DE SAISON
et crème fouettée
CHOCOLAT, PAIN D'ÉPICES ET SUPURAO

Petits-fours
Tuile au chocolat, bombons au vin rouge
Feuilles de pomme rôtie, brownie au chocolat
Barbe à papa. Pralinés de fritons

PRIX : 170 €

Mariage de vins (optionnel) : 75€
(TVA et pain artisanal inclus)