

ENTRANTES

Tartar de vieira asada, papada confitada y salmorejo de tomate de briones	22.00
Jamón ibérico de bellota	29.50
Cigala braseada sobre rollito de frutos del mar, ajo blanco y aguacate *	22.00
Ravioli de pasta fresca relleno de trufa sobre jugo emulsionado de hongos	22.00
Sarmiento	18.00
Cebolleta y ahumados, migas de pan, piñones y pasas	18.00
Huerta de briones	16.00
Tomata de temporada ,espuma de queso riojano y aceite aromatizado de nuestro huerto	18.00
Calamar asado al sarmiento sobre crema de panceta riojana y teja de parmesano	18.00

PRINCIPALES

Solomillo de vaca gallega, apio nabo, juliana de éste y toque silvestre.....	25.00
Cochinillo, naranja y vainilla	24.00
Cordero meloso y crocante sobre crema boniato y migas de panko	24.00
Lubina salvaje y purrusalda	24.00
Merluza del cantábrico, guiso de calamar, pesto de nuestro huerto y ali oli	24.00
Corvina asada al limón, tomillo y azafrán	24.00

DULCES

Chocolate y fruta de la pasión	7.80
Mojito, limón y pistacho	7.50
Brioche tres leches	7.90
Nuestra sinfonía de frutas	7.00

*Suplemento por media ración 10€
Disponemos de carta de alérgenos

Precio en euros
I.V.A incluido