

OPCIÓN DE APERITIVO COMPUESTO DE CUATRO PASES

Pequeños bocados cuya elaboración nos la cede nuestro Calado mediante los métodos tradicionales de conservación desde la época medieval hasta nuestros días.

Atún marinado en salazón sobre bocabits crujiente de tinta de calamar, ali oli , caviar de wassabi y brotes

Caldito de gallina al chup chup

Ravioli de papada ibérica curada en sal relleno de perdiz escabechada y emulsión de éste

Conserva de pimiento de nuestra huerta con guiso de patatas a la riojana

Queso camerano, chocolate blanco y tomate seco

15.00

20.00 con maridaje de hidromiel y pan de cerveza

Precio por persona

CARTA

Jamón ibérico de bellota	29.50
Huerta de Briones	18.00
Ravioli de pasta fresca de trufa sobre jugo emulsionado de hongos*	23.00
Caparrón riojano en nuestra versión Allegar*	20.00
Vieiras braseadas sobre suquet de marisco y caviar cítrico*	24.00
Cigala braseada sobre rollito de aguacate relleno de frutos del mar y su ajoblanco*	25.00
Calamar asado al sarmiento sobre emulsión de carbonara riojana	22.00
Corvina asada al limón, tomillo y azafrán	25.00
Lenguado, menier y patchoi	29.00
Sarmiento (representación de la parrilla riojana compuesto de papada, careta y falso choricillo)*	20.00
Cordero meloso y crocante sobre migas riojanas y boniato	26.00
Solomillo de vaca gallega asado sobre crema de ajo y patata, parmesano y pistu de champiñón	26.00
Chocolate pan y sal	8.00
Queso riojano	7.90
Brioche tres leches	8.00

*Ración a compartir por emplatado individual con lleva suplemento
Disponemos de carta de alérgenos

Precio en euros
IVA incluido