

Allegar

RESTAURANT
& WINE BAR

Empezamos dándoles a conocer el origen que le da nombre a nuestro restaurante.

Allegar, un riojanismo cuyo significado es el de “rebañar el plato”; objetivo principal de la gastronomía que van a degustar.

Una experiencia diferente en un entorno inigualable. Rodeados de una muralla medieval del S. XI y un Calado original del S.XVI que le da sentido a nuestros aperitivos. Pequeños bocados cuya elaboración nos la ceden los métodos tradicionales de conservación desde antaño hasta nuestros días en los típicos Calados riojanos.

Allegor

RESTAURANT
& WINE BAR

DEGUSTACIÓN EXPERIENCIA ALLEGAR

APERITIVOS

Atún marinado en salazón sobre bocabit 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 este
Conserva de pimiento típico riojano de nuestra huerta con guiso riojano

MENÚ

Vieira braseada sobre suquet de marisco y caviar cítrico
Cigala braseada sobre rollito de aguacate relleno de
frutos del mar y su ajoblanco
Huerta de Briones
Sarmiento
Caparrón riojano versión Allegar
Corvina, limón, tomillo y azafrán
Cordero meloso y crocante sobre migas riojanas y boniato
Queso camerano, chocolate blanco y tomate seco
Chocolate pan y sal
Brioche tres leches

Incluye agua, una degustación de panes y aceite riojano

80.00 euros

Precio por persona, IVA incluido

Allegor

RESTAURANT
& WINE BAR

DEGUSTACIÓN EXPERIENCIA SINGULAR

APERITIVOS

Atún marinado en salazón sobre bocabit crujiente de
tinta de calamar, ali oli, caviar de wassabi y brotes
Caldito de gallina al chup chup

MENÚ

Cigala braseada sobre rollito de aguacate relleno de
frutos del mar y su ajoblanco
Huerta de Briones
Corvina asada al limón, tomillo y azafrán
Cordero meloso y crocante sobre migas riojanas y boniato
Queso camerano, chocolate blanco y tomate seco
Brioche tres leches

Incluye agua, degustación dos de panes y aceite riojano

65.00 euros

Precio por persona, IVA incluido