

CALADO

SANTA MARIA BRIONES

Nuestra propuesta para este espacio nos permite el lujo de poder crear la simplicidad de nuestros platos buscando la complejidad en los sabores.

No hay mejor comienzo que el de disfrutar del valor que nos ofrecen los productos de proximidad y recrear de la mejor manera la cesión del significado del nombre de nuestro otro Restaurante Allegar.

Allegar, un riojanismo que define su palabra como “rebañar el plato”.

CALADO

SANTA MARIA BRIONES

EMPEZAMOS CON NUESTRA SELECCIÓN DE ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo	29.50
Puerros	18.00
(Puerros con su refrito de ajos)	
Ensalada de pimientos del piquillo a la brasa	21.00
(pimiento de piquillo km0, ventresca de atún en aceite ,cebolleta)	
Ensalada ecológica de Briones	16.00
(brotes verdes, huevo ecológico, espárrago blanco, ventresca, tomata de Briones)	
Cecina con frutos secos	22.00
(Cecina Black Angus con surtido de frutos secos)	
Verduras de la huerta de Briones a la parrilla	16.00
(según temporada)	
Anchoas en salazón con aceite y sal	22.00
Vieiras a la brasa	22.00
(vieiras braseadas sobre juliana de trigueros salvajes a la brasa y láminas finas de cecina de wagyu)	
Guiso de callos y morros	19.00
Espárragos	19.00

Disponemos de carta de alérgenos

Precio en euros - IVA incluido

CALADO

SANTA MARIA BRIONES

CONTINUAMOS CON UN VIAJE A LA TIERRA O EL MAR

Taco de entrecotte a la brasa*	23.00
Chuletillas de cordero a la brasa*	24.00
Chuleta selección premium de vaca mayor*	70.00
(precio por kg)	
Lubina acuñaria a la brasa*	24.00

*Incluye guarnición de pimientos de Briones y patatas baby

PARA FINALIZAR... ¿A QUIÉN LE AMARGA UN DULCE?

Tarta de queso riojano Santa María Briones	7.50
Queso y membrillo con nueces	7.00
Ganache de chocolate	8.00

Disponemos de carta de alérgenos

Precio en euros - IVA incluido