

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 y wassabi
Croquetita melosa (tradición)
Ceviche de lubina
Conserva de pimienta de nuestra huerta con guiso típico riojano

MENÚ

Tomata, queso y sandía
Cebolleta y ahumados
Gamba roja sobre jugo yodado y sus huevas
Huerto de Briones
Carpaccio de paletilla de cordero y caviar cítrico
Rodaballo e hinojo
Sarmiento
Bombón de queso camerano
Mojito
Brioche tres leches

Incluye agua, una degustación de panes y aceite riojano

83.00€

118€ con maridaje

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 y wassabi
Croquetita melosa (tradición)

MENÚ

Gamba roja sobre jugo yodado y sus huevas
Huerto de Briones
Rodaballo e hinojo
Cordero meloso y crocante sobre migas riojanas y boniato
Bombón de queso camerano
Brioche tres leches

Incluye agua, degustación dos de panes y aceite riojano

68.00€

93€ con maridaje

Precio por persona, IVA incluido