

# 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 la muralla medieval del S. XI y un Calado original del S.XVI unido a pequeños bocados, cuya elaboración nos la ceden los platos tradicionales de cocina riojana, desde antaño hasta nuestros días.

Ofrecemos tres propuestas diferentes basadas en los productos de proximidad y de la mejor calidad.

Nuestro menú degustación más completo, Allegar; nuestro menú más tradicional, Rioja y por último, nuestro menú a la carta.

# Allegar

RESTAURANT  
& WINE BAR

## DEGUSTACIÓN ALLEGAR

Con reserva previa mínimo 12h de antelación.

No disponible los domingos, lunes y martes por la noche.

Menú con base riojana en el que los tallos leñosos de la cepa de la vid, denominados sarmiento, son los protagonistas ya que proporcionan un sabor único. Respetamos siempre el producto de mejor calidad y de proximidad.

### APERITIVOS

Buñuelo

Pimiento riojano en crema helada

Atún, sarmiento y wasabi

Bocatita de guiso Riojano

Nuestro surtido de Mantequillas de sabores

### MENÚ

Tomata, vieira y ajoblanco en polvo helado

Cebolla y panceta

Calamar asado al sarmiento, suquet y carbonara riojana

Nuestra versión de pochas con codorniz

La huerta de Briones; verduras tempranas ecológicas y de km.0

Sarmiento

Cococha al sarmiento sobre pil pil de riojana

Taco madurado de vaca gallega, remolacha, pistú y pastel de patata

Limón y agua de manzana

Peras osmotizadas al vino de Briones

Almendra y chocolate

Incluye agua, degustación de pan y aceite riojano

84€

138€ con maridaje

Precio por persona, IVA incluido

**Nuestros menús se sirven a mesa cerrada. Algunos de los platos pueden variar debido a productos frescos y de temporada.**

# Allegor

RESTAURANT  
& WINE BAR

## DEGUSTACIÓN RIOJA

Disponible todos los días, excepto los domingos, lunes y martes por la noche.

Recuperamos la tradición riojana y sus sabores, el buen hacer, mimando los productos que nos cede nuestra tierra, con ingredientes de la mejor calidad y proximidad.

Recetas de siempre pero con elaboraciones modernas y de vanguardia.

### APERITIVOS

Buñuelo

Pimiento riojano en crema helada

Atún, sarmiento y wassabi

Bocatita de guiso Riojano

Nuestro surtido de mantequillas de sabores

### MENÚ

Nuestra versión de pochas con codorniz

La huerta de Briones; verduras tempranas ecológicas y de KMO

Bacalao a la Riojana versión Allegor

Cordero meloso y crocante sobre migas riojanas, patata y mousse de pimiento

Peras osmotizadas al vino blanco de Briones

Nuestra torrija de pan brioche bañada en tres leches

Incluye agua, degustación de pan y aceite riojano

69€

109€ con maridaje

Precio por persona, IVA incluido

**Nuestros menús se sirven a mesa cerrada. Algunos de los platos pueden variar debido a productos frescos y de temporada.**

# Allegar

RESTAURANT  
& WINE BAR

## DEGUSTACIÓN A LA CARTA

Todas la noches de lunes a domingo. No disponible al mediodía.

Platos escogidos a partir de nuestros menús y otros que nos llevan acompañando desde nuestros inicios. La combinación perfecta entre la tradición riojana y los ingredientes de vanguardia que se unen en este nuevo menú a la carta.

### ENTRANTES A ESCOGER

La huerta de Briones; verduras tempranas ecológicas y de KMO

Cigala braseada sobre rollito de aguacate relleno de  
frutos del mar y su ajo blanco

Ravioli de trufa sobre caldo de hongos de San Lorenzo emulsionado

### SEGUNDOS A ESCOGER

Corvina asada al tomillo limonero sobre zanahoria y caviar cítrico

Cordero meloso y crocante sobre migas riojanas y boniato

Taco madurado de vaca gallega, remolacha y pastel riojano

### POSTRES A ESCOGER

Nuestra torrija de pan brioche bañada en tres leches

Ganache de chocolate sobre bizcocho moscovado y teja de cacao

Incluye agua, degustación de pan y aceite riojano

55€

Precio por persona, IVA incluido

**Nuestros menús se sirven a mesa cerrada. Algunos de los platos pueden variar debido a productos frescos y de temporada.**