

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 de chorizo

Pimiento riojano en crema helada

Atún, aceite de sarmiento y wasabi

Bocatita de guiso Riojano

Nuestro surtido de Mantequillas de sabores

MENÚ

Vieira con helado de boletus y calabaza

Cebolla y panceta

Calamar asado al sarmiento, suquet y carbonara riojana

Ravioli de trufa sobre caldo de hongos de San Lorenzo emulsionado

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

Nuestra versión de sopa de ajo

Lubina y cangrejo de río

Taco madurado de vaca gallega, remolacha 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 de vinos

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 de chorizo
Pimiento riojano en crema helada
Atún, aceite de sarmiento y wassabi
Bocatita de guiso Riojano
Nuestro surtido de mantequillas de sabores

MENÚ

Calamar asado al sarmiento, suquet y carbonara riojana
La huerta de Briones; verduras tempranas ecológicas y de km. 0
Nuestra versión de sopa de ajo
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 km. 0

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

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 de patata

POSTRES A ESCOGER

Nuestra torrija de pan brioche bañada en tres leches

Ganache de chocolate sobre bizcocho moscovado y teja de cacao

Incluye agua, 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.