

MENÚ DEL DÍA

ESPECIAL VERANO 2024 SUMMER SPECIAL MENU

PRIMEROS (A ELEGIR)

ENSALADA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLOS, ANCHOAS Y QUESO FRESCO

Salad with piquillo peppers, anchovies and fresh cheese

**RAVIOLIS DE CALABACÍN, CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE CABRA
Y NUECES**

Zucchini ravioli, caramelized onion, goat cheese and walnuts

CARPACCIO DE ALCACHOFAS, HONGOS Y SU SALSA

Carpaccio of artichokes, mushrooms and their sauce

TARTAR DE SALMÓN, MANZANA Y GUACAMOLE

Salmon, apple and guacamole tartar

CAPARRÓN DE ANGUIANO, BERZA Y SACRAMENTOS

Red kidney beans stew with cabbage and pork

PATATAS A LA RIOJANA

Stewed potatoes with spicy sausage

ALUBIAS CON ALMEJAS AL ESTILO RIOJANO

Beans with clams Riojan style

SEGUNDOS (A ELEGIR)

BACALAO A LA RIOJANA

Cod with tomato and pimento sauce

VENTRESCA DE ATÚN A LA PLANCHA

Grilled tuna belly

ESTOFADO DE RABO DE TORO AL VINO TINTO

Beef stew with wine sauce

CORDERO ASADO CON PATATA PANADERA

Roasted lamb with potatoes

ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA, PATATAS Y PIMIENTOS

Beef entrecote, fries and pimentos

RODABALLO AL HORNO

Roasted turbot

SEPIA A LA PLANCHA CON SALSA ALI-OLI

Grilled cuttlefish with ali-oli sauce

POSTRES CASEROS (A ELEGIR)

ENSALADA DE FRUTAS

Fruit salad

FLAN DE DULCE DE LECHE

Caramel sauce cream caramel

TARTA DE QUESO AL HORNO

Cheesecake

SORBETE DE NARANJA AL CAVA

Orange sherbet with cava

TORRIJA DE PAN DE BRIOCHE

French toast

COULANT DE CHOCOLATE

Chocolate coulant

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE

Creamy rice pudding

PRECIO 30€/PAX

BEBIDAS NO INCLUIDAS
I.V.A. INCLUIDO.