

MENÚ GASTRONÓMICO ESPECIAL OTOÑO INVIERNO

APERITIVOS

Lámina de vaca curada con sus aliños.

Khinkali de rabo de toro en su jugo.

*Puerro confitado gratinado con mayonesa de
miso y polvo de cacahuete.*

ENTRANTE

*Cogollo de lechuga adobado en ajoblanco con
manzana, pan de higo y lomo en horza.*

ALGO CALENTITO

*Estofado de patatas y setas a la riojana, chorizo
y huevo a baja temperatura.*

DEL MAR

*Rodaballo confitado en AOVE de romero, su
vizcaina de piquillo y pak choi asado.*

DEL MONTE

*Pavê de ciervo asado sobre puré de castañas y
salsa Cumberland.*



ALGO PARA ENDULZAR

*Tarta de calabaza y queso con helado de dulce
de leche.*

PRECIO DEL MENÚ: 63€ (Sin maridaje) 82€ (Acompañado de maridaje)

Solo se sirve un menú por persona y por mesa completa.

El menú sin maridaje solo incluye pan. Bebidas no incluidas.

Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor, comuníquelo a nuestro personal de sala.

FALL-WINTER SPECIAL GASTRONOMIC MENU

APPETIZERS

Seasoned and cured beef slices.

Khinkali stuffed with oxtail in its own juices.

*Confit leek au gratin with miso mayonnaise
and peanut powder.*

STARTER

*“Ajoblanco” marinated lettuce heart with apple,
fig bread, and cured pork loin. (Lomo en orza)*

FROM THE SEA

*Turbot confit in rosemary-infused extra virgin
olive oil, piquillo pepper sauce, and roasted pak
choi.*

FROM OUR MOUNTAINS

*Roasted venison pavé on chestnut purée with
Cumberland sauce.*



SOMETHING TO WARM THE BODY

*Potato and mushroom stew Rioja-style with
chorizo and a slow-cooked egg.*

SOMETHING SWEET

*Pumpkin and cheese cake with dulce de leche
ice cream.*

MENU PRICE: 63€ (Without wine pairing) 82€ (With wine pairing)

Only one menu per person and per table.

The menu without wine pairing includes bread. Drinks are not included.

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff.