

ENTRÉES // STARTERS

Pour picorer ou partager

To snack or to share

Croquettas d'Echaurren, douces et crémeuses au jambon et au poulet

Echaurren chicken and ham croquettes, light and creamy

Jambon ibérique Joselito coupé à la mains et son pain boulanger

Jambon ibérique Joselito coupé à la mains et son pain boulanger

Boudin grillé au charbon et sauce tomate à l'ancienne

Char-grilled black pudding (sausage) with heirloom tomato sauce

Salade russe à la mayonnaise fouettée

Russian salad, served with foam mayonnaise

Salade de tomates grillées, roquette, cresson, et fromage frais

Roast tomato salad, with arugula, cress and fresh cheese

Carpaccio de gamba servi sur un tartare de tomates, ail blanc et caviar de vin

Prawn carpaccio served over tomato tartare, chilled almond soup & wine caviar

Poivrons de cristal caramélisés, œuf fermier cuit à basse température, et dés de pomme de terre

Caramelised 'crystal' peppers, served with free-range, low-temperature egg and potato fingers

Morilles à la crème aigrette et foie gras à la plancha

Morel mushrooms with sour cream and seared foie-gras

Nos plats à la cuillère

Our soup & stews

Macaronis au chorizo a la mode de la rioja (garnis un par un)

Rioja-style hand-filled macaroni with chorizo

Riz sec de montagne, cailles, et champignons

Mountain-style rice, with quail and mushroom

Soupe de poisson d'echaurren (congre, lotte et palourdes)

Echaurren fish soup, starring eel, monkfish and clams

Jardinière de légumes de saison liée avec une réduction de jus de cuisson au jambon

Seasonal mixed vegetables served in their broth with Spanish ham

"Pochas" fraîches (haricots blancs) et leur fricassée de tomates

Fresh pochas (white beans) with tomato sauce

Pains et amuse-bouche // Bread & snacks

IGI inclus // IGI included

PLATS // MAIN COURSE

Oeufs au plat avec le bord croustillant, pommes de terres frites et poivrons
Crispy fried eggs, French fries and peppers

Filets de colin a la romaine et poivrons
Hake escalope served deep fried with peppers

Pavé de bar de lagune grillé et sauce au pil-pil réalisée avec ses propres arêtes
Baked fillet of estuary bass, served with Pil-Pil fishbone juice

Côte de bœuf à la braise et poivrons de piquillo (de 900 g. à 1 kg.)
Chargrilled beef chop with 'piquillo' peppers (900gr - 1kg.)

Aloyau de veau au gril sauce Café de Paris et pommes de terre rissolées
Chargrilled beef tenderloin with Café de Paris sauce & pan-fried potatoes

Pied de porc desossé, poire et navets laqués
Boned pig's trotter with glazed pear & turnip

Tripes et museau de veau à la mode de la rioja
Beef tripe and snout prepared Rioja style

Côtelettes de mouton grillées sur des sarments de vigne et pommes de terre boulangères
Lamb chops grilled over vine shoots served with sautéed potato slices

Boulettes de viande grand mère à la truffe et Parmentier
Grandma's meatballs with truffle & Parmentier

Pains et amuse-bouche // Bread & snacks

IGI inclus // IGI included

