

# MENÚ DEL DÍA

## PRIMEROS (A ELEGIR)

- CARPACCIO DE ALCACHOFAS, SETAS Y VELOUTÉ  
Artichoque carpaccio with mushrooms
- CAPARRÓN DE ANGUIANO, BERZA Y SACRAMENTOS  
Red kidney beans stew, meat & cabbage
- ENSALADA DE PIQUILLOS, VENTRESCA Y BOQUERONES  
Salad of red pimientos, tuna and anchovies
- CANELÓN DE PATO, SALSA DE FOIE Y HONGOS  
Duck cannelloni, foie sauce & mushrooms
- PATATAS A LA RIOJANA  
Stewed potatoes with spicy sausage
- TARTAR DE SALMÓN, MANGO, GUACAMOLE  
Salmon tartar, mango & guacamole
- POCHAS CON ALMEJAS  
Stewed white beans with clams

## SEGUNDOS (A ELEGIR)

- BACALAO A LA RIOJANA  
Cod with tomato and pimento sauce
- RODABALLO AL HORNO, SOFRITO DE AJOS Y PATATA PANADERA  
Roast turbot, garlic & potatoes
- SEPIA CON ALIOLI DE AJO NEGRO  
Cuttlefish with black garlic
- 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 pimientos
- CHULETILLAS DE CORDERO  
Grilled lamb chops

## POSTRES CASEROS (A ELEGIR)

- TARTA DE CREMOSA DE QUESO  
Cheese cake
- ENSALADA DE FRUTAS  
Fruit salad
- BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES  
Chocolate and nuts brownie
- CUAJADA ARTESANA DE LECHE DE OVEJA Y MIEL  
Curd with honey
- TORRIJA DE PAN BRIOCHE  
Brioche french fry
- SORBETE DE NARANJA AL CAVA  
Orange sherbet with cava
- FLAN DE DULCE DE LECHE  
Sweet milk crem caramel

**PRECIO 35€/PAX**  
BEBIDAS NO INCLUIDAS  
I.V.A. INCLUIDO.