

## DU COMPTOIR À LA TABLE

Apéritif de Bienvenue

Dégustation d'huiles de la Rioja avec du pain artisanal et du sel de vin maison

Passion de cristal (Pincho finaliste en 2017)

Pain de courge à la ropa vieja (Pincho concours 2019)

Trufoie (Gagnant Tapa Populaire 2016)

Artichauts de Calahorra sautés au foie frais

Hommage à Burgos aux amandes avec de la crème de pomme et de la sauce de piquillo caramélisé

### Au choix

N'importe lequel des plats principaux de notre menu (suppléments non inclus)

### Dessert

N'importe lequel de nos desserts maison (suppléments non inclus)

Petits Fours

Eau et pain.

**25,00 €** (TTC)

POUR UN BÉNÉFICE MAXIMAL HARMONIE DE VINS 14€

**\*MENU POUR TABLE MAXIMUM 6 PERSONNES**



## Plats

NOTRE MORUE CONFITE A BASSE TEMPERATURE SUR UN LIT DE  
RATATOUILLE AU PILPIL

TURBOT FRAIS À LA BOULANGÈRE (Suppl. 5 €)

BAR FRAIS STYLE ORIO

POULPE À LA BRAISE, HUILE DE PAPRIKA DE LA VERA (Suppl. 5 €)

FILET DE PORC IBÉRIQUE BRAISÉ, POIVRONS PIQUILLO CARAMÉLISÉS

COTELETTES D'AGNEAU DE LAIT A LA BRAISE

JOUE IBERIQUE DE 36H AU VIN "CRIANZA", LARMES DE POMME  
CAMELISEE

NOTRE SECRET DE PORC IBÉRIQUE, SAUCE PASSION ET ANANAS  
CARAMÉLISÉ

ENTRECOTE DE GENISSE DE GALICE A LA BRAISE

PATTES D'AGNEAU À LA RIOJANA

AGNEAU À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE GLACÉE ET PARMEN-  
TIER TRUFFÉ (Suppl. 6 €)

