

# NUESTRO MENÚ

## PRIMEROS

- Pochas frescas con almejas y crujiente de alcachofas (sup. 2,90€)*  
*Nuestro salmorejo casero con tomate de la Rivera y AOVE riojano*  
*Revuelto de morcilla de Burgos con pimiento del Piquillo confitado*  
*Ensaladilla rusa casera al corte*  
*Nuestra ensalada de tomata de Calahorra*  
*Alcachofas naturales con almejas en salsa verde (sup. 2,90€)*  
*Menestra fresca de verduras de nuestra huerta (sup. 2,90€)*  
*Pisto riojano con huevo a baja temperatura*  
*Tagliatelle fresco a la carbonara*  
*Pimientos del Cristal de Calahorra asados a leña con anchoas del Cantábrico (sup. 4€)*

---

## MENÚ INDIVIDUAL

Incluye primero, segundo, postres caseros, vino tinto reciente Bodegas Olarra D.O.Ca. Rioja (1/3 botella), pan (1 ración), agua mineral y un servicio

\*Con Crianza Añares D.O.Ca. 19,90 € (IVA INCLUIDO)

**18 €**  
IVA INCLUIDO