

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