ECHAURREN tradición

HORARIOS: Comidas: de 13:30 a 15:15 y de cenas de 20:30 a 22:15

125 ANIVERSARIO 1898-2023

LA CARTA

ENTRANTES

Para picar al centro de la mesa

JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO "Arturo Sánchez, Guijuelo" cortado a cuchillo plato de 100 gr.	45 €
LAS CROQUETAS DE NUESTRA MADRE, de jamón, suaves y cremosas	14 €
MORCILLA (de Ezcaray) ASADA A LA PARRILLA DE CARBÓN con salsa de tomate vieja	14 €
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA aliñado con yema curada, mahonesa de mostaza y foie	38 €

Un poco más elaborados que también pueden ir al centro de la mesa

Estos platos pueden servirse en raciones enteras o en tamaño degustación individual.	Ent	Degt
CARPACCIO DE GAMBA, sobre tartar de tomate y ajo blanco.	22 €	12 €
TRUFA DE INVIERNO "Tuber melanosporum " LAMINADA AL MOMENTO sobre ragout de hortalizas, setas y yema de huevo de corral.	38 €	19 €
COLMENILLAS A LA CREMA AGRIA con foie gras a la plancha	32 €	13 €
PERRECHICOS LAMINADOS Y TEMPLADOS, con sabayón y cebolla pochada.	30 €	16 €
OREJA DE CERDO EN ADOBO GLASEADA con habitas y salsa de zanahoria	26 €	10 €

Las verduras de La Rioja

MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón	21 €	
ALCACHOFAS FRITAS, sobre un puré de ajo asado, caldo y lascas de ibérico	22 €	10 €
ESPARRAGOS BLANCOS A LA PARRILLA, sobre una mahonesa de Perrechicos y Beurre blanc.	24 €	10 €
GUISANTES SALTEADOS A LA LLAMA, con patata a la vainilla y crema de lechuga asada	26 €	12 €
PIMIENTOS DEL CRISTAL cocinados en tiras a fuego lento, con huevo de corral.	24 €	10 €

Nuestros platos de cuchara

GUISO DE POCHAS CON CODORNICES de granja cebadas con maíz	21 €
CAPARRONES A LA RIOJANA (alubias rojas) con chorizo y panceta	20 €
ARROZ A LA CAZUELA DE CAZA Y SETAS **(para 2 personas)**	45 €
LA SOPA DE PESCADO del Echaurren, de congrio, rape y almejas	19 €

EL MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos

LAS CROQUETAS de nuestra madre de jamón y pollo, suaves y cremosas

PICAÑA CURADA EN CASA, aliñada con avellanas, hierbas y queso curado del valle.

Entrantes

CARPACCIO DE GAMBA, sobre tartar de tomate y ajo blanco

PIMIENTOS DEL CRISTAL cocinados en tiras a fuego lento con yema de huevo.

OREJA DE CERDO GLASEADA, con habitas repeladas y salsa de zanahoria

COCOCHAS DE MERLUZA A LA BRASA
sobre una crema de patata con un leve toque de vainilla

GUISO DE POCHAS CON CODORNICES

Pescado

RAPE ASADO, SALSA SEDOSA DE SUS ESPINAS
sobre un puré de olivas verdes y alcaparras fritas

Carnes a elegir una de las opciones

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier

O

CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA

Postre

HELADO DE LECHE DE CABRA
y aceite de nuez, con nueces garrapiñadas de Ezcaray.

TOSTA DE QUESO DE CAMEROS
con manzana reineta

PRECIO DEL MENÚ: 95 €

Les informamos, que en cumplimiento del reglamento (EU) 1169/2011 en materia de alergias e intolerancias alimentarias disponemos de cartas del restaurante Echaurren Tradición con la información necesaria en materia. De alergenos.

Todos los productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 servidos en este establecimiento, cumplen con los términos establecidos en dicha normativa.

PRINCIPALES

Los Pescados

RAPE DE COSTA ASADO, CON SALSA SEDOSA DE SUS ESPINAS. sobre un pure de olivas verdes y alcaparras fritas	37 €
MERLUZA A LA ROMANA, confitada a 45ºC con pimientos verdes y sopa de arroz	38 €
CALAMARES TROCEADOS EN SU TINTA con arroz blanco	29 €
COGOTE DE MERLUZA DE PINCHO AL HORNO, con un sofrito de ajo perejil y patatas panadera (para dos personas)	70 €
RODABALLO A LA PARRILLA (para dos personas)	70 € / kg

Carnes y Casquería

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier	26 €
CORDERITO GUISADO EN SALSA con champiñones y zanahoria	25 €
LOMO DE CIERVO ASADO con puré de castañas y hortalizas	35 €
CHULETON DE BUEY A LA BRASA (Bueyes criados en los pastos de Pradilla y Fresneda, en la Sierra de la Demanda)	16 € / 100 gr
SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA, EN SU PROPIO JUGO puré de brócoli, pacchoy y espárragos verdes	35 €
CORDERO ASADO en su jugo y con patatas panadera y ensalada. (Sólo los fines de Semana y festivos o por encargo)	30 €
MANITA DE CERDO DESHUESADA, sobre puré de apio nabo y hortalizas	30 €
LAS PATITAS DE CORDERO LECHAL a la riojana	25 €
CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA	25 €

Guarniciones (las guarniciones no se servirán como platos principales)

PIMIENTOS RIOJANOS EN TIRAS	8 €
PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS	12 €
PATATAS FRITAS A LA SARTEN O PATATAS PANADERA	8 €
ENSALADA LECHUGA Y CEBOLLETA TIERNA DE LA RIOJA	8 €

Nuestros postres y helados hechos en casa

Se recomienda pedir los postres al principio de la comida

TORRIJA DE BRIOCHE TOSTADO, con helado de queso y natilla ligera.	12 €
PASTEL CALIENTE Y FLUIDO DE CHOCOLATE con helado de vainilla	14 €
TOSTA TEMPLADA CON QUESO DE CAMEROS manzana reineta y helado de miel	14 €
TARTA DE QUESO TRADICIONAL, que nos enseñó a hacer Rogelio, con crema helada al licor Valvanera	12 €
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE, con crema a la vainilla.	11 €
FRESAS MACERADAS CON VINAGRE un toque de pimienta y helado de queso	11 €
EL FLAN DE HUEVO CASERO con leche y huevos de nuestro pueblo	10 €
LA CUAJADA DE LECHE DE OVEJA con miel de brezo de Ezcaray y nueces	10 €
SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES con membrillo.	14 €

EL MENÚ

Este menú es individual sólo se sirve de lunes a viernes, no se servirá ni fines de semana ni periodos festivos

Aperitivos

TERRINA DE QUESO, con miel y aceite de Ezcaray

LAS CROQUETAS de nuestra madre de jamón y pollo, suaves y cremosas.

De primero

PIMIENTOS DEL CRISTAL cocinados en tiras a fuego lento con yema de huevo.

POTAJE DEL DÍA

Pescados o carnes a elegir una de las opciones

MERLUZA A LA ROMANA confitada a 45 º con pimientos verdes y sopa de arroz

ALBÓNDIGA DE LA ABUELA sobre parmentier y trufa

Postre

TOSTA DE QUESO DE CAMEROS, manzana reineta

PRECIO DEL MENÚ: 40 €

El servicio de pan se cobra a 2 € por persona.

Nuestro establecimiento sirve agua del grifo de Ezcaray filtrada por procedimientos mecánicos y sometida a analíticas periódicas en botellas personalizadas de 70cl. Este servicio tiene un precio de 2 €