

El Portal se inauguró en marzo de 1998, han pasado más de 22 años y es momento de hacer balance. Hemos conseguido implantar un proyecto como El Portal en un pueblo de 2000 habitantes. En noviembre de 2004 conseguimos la primera estrella Michelin en la historia de La Rioja, la segunda llegó en noviembre de 2013, hoy continuamos con esa calificación que no podíamos imaginar cuando comenzamos esta aventura.

Por el contrario en 2009 decidimos retirar la carta del restaurante y desde entonces sólo hemos servido menús degustación. Observamos que esta decisión nos ha traído cosas buenas, pero también captamos que la imposición de los menús degustación coarta la libertad de elección del cliente. Por ese motivo, este año decidimos acabar la temporada recuperando la carta, pero manteniendo también dos menús degustación. En El Portal no obligamos a tomar el mismo menú para toda la mesa, ustedes podrán combinar diferentes menús y carta, consultenos y sean Bienvenidos

La Carta

ENTRANTES

TARTAR DE CORAZONES, polvo helado de foie-gras, aguacate y mostaza	21,00 €
GAZPACHUELO DE SETAS CON ESPARRAGOS Y CAVIAR	29,00 €
CIGALA, PIL-PIL DE NUECES DE EZCARAY Y TRUFA	39,00 €
GUISANTITOS DEL VALLE TEMPLADOS en una bechamel de queso con tuetanos vegetales.	28,50 €

PESCADOS

MERLUZA A LA ROMANA, confitada a 45°C con pimientos verdes y sopa de arroz	29,00 €
LUBINA ASADA, sobre pil-pil de patata con un leve toque de vainilla	29,00 €
MERLUZA MARTA	29,00 €
CALLOS DE BACALAO, sobre una crema a la vainilla y un toque picante	29,00 €

CARNES

CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA	25,50 €
LENGUA DE CORDERO GLASEADA con salsa de tomate viejo	25,50 €
ALBÓNDIGA FLUIDA DE TRUFA	35,50 €
SOLOMILLO DE VACUNO A LA BRASA, sobre una mouselina de patata y hortalizas	35,50 €

POSTRES

TOSTA TEMPLADA CON QUESO DE CAMEROS manzana reineta y helado de miel	12,50 €
LA LANA, crema helada de jugo verde, manzana y apio	12,50 €
HELADO DE MANTECADO envuelto en cortezas de cerdo	12,50 €
TENDONES CON CHOCOLATE	12,50 €

Petit Fours

3,50 €

MARIDAJE DE VINOS

MARIDAJE DE 6 VINOS DIFERENTES	65 € por Pers
MARIDAJE DE 8 VINOS DIFERENTES	80 € por pers

Carro de quesos

DEGUSTACIÓN de nuestro carro de quesos del país. 15 € por pers

ALERGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

El restaurante dispone de una carta especial donde se indican los ingredientes que obliga el reglamento (EU) nº 1169/2011 que podrían ser causa de alergias o de intolerancias alimentarias a algunas personas. Puede solicitarla a nuestro personal.

Aperitivo & Tapas

La bienvenida a base de pequeños bocados, es un recorrido por la tradición del tapeo en nuestra región y se realiza en la mesa de bienvenida de la entrada. La segunda parte de dicho tapeo se realiza en el interior de las cocinas del hotel, se trata de un paseo por Ezcaray y su entorno. El último bloque de aperitivos se realiza ya en la mesa, y es un pequeño homenaje a la cocina de nuestra madre, momento en el que usted podrá señalar sus preferencias. Este aperitivo se servirá para todos los clientes del Portal

En los menús degustación el aperitivo está incluido en el precio, en la opción carta se cobrará 25 € por persona por este concepto.

Tapeando En la barra de madera del hall de la entrada

INFUSIÓN FRÍA DE FRUTAS ROJAS
ACEITUNAS NEGRAS
PIMIENTO CHORICERO Y PIEL DE POLLO
CHAWANMUSHI DE GILDA

Aperitivos inspirados en el valle Se degustan en la cocina

INFUSIÓN FRÍA DE HIERBAS a modo de un vino blanco
HIERBA FRESCA, o comerse una pradera de alta montaña
BAJO UN MANTO DE HOJAS SECAS, recreando un paseo por un hayedo
UN BOCADO DE TONDELUNA

La Fritura Se degustan en la mesa

HOJAS DE BORRAJA FRITAS para mojarlas en salsa riojana
CALAMAR A LA ROMANA
CROQUETAS, que le quitamos a mi madre

Menú Tierra 2020

Esta temporada 2020 en el Portal del Echaurren les presentamos dos menús. Al primero de ellos que podrá ver a continuación de este texto, lo hemos denominado "Tierra". En este menú queremos mostrarle un reflejo culinario de lo que vemos y vivimos a nuestro alrededor.

GAZPACHUELO DE SETAS CON ESPARRAGOS Y CAVIAR
OSTRA SOBRE UN SEDOSO DE ORTIGAS Y VEGETALES y un merengue de su agua.

CIGALA PIL-PIL DE NUECES DE EZCARAY Y TRUFA.
GUISANTITOS DEL VALLE TEMPLADOS en una bechamel de queso con tuetanos vegetales.

PARFAIT DE HIGADITOS DE POLLO con virutas de alcahofas y pan HUEVO
FOIE-GRAS TEMPLADO SOPA DE CABRACHO Y GALLETAS DE ESPECULOS

MERLUZA MARTA
NAPOLITANA

LA LANA, crema helada de jugo verde, manzana y apio.
RUSOS DE ALFARO.
EL POSTRE DE CHOCOLATE VAINILLA Y TENDONES FRITOS AL CACAO

PETIT FOURS.

PRECIO: 150 € Tapas e IVA Incluido

Menú Entrañas 2020

El menú que llamamos "Entrañas" se compone de recetas en las que intervienen productos que conocemos con el apelativo de casquería. En este menú cocinamos los órganos vitales de aquellos animales de los que habitualmente sólo nos comemos sus músculos.

TARTAR DE CORAZONES, polvo helado de foie-gras, aguacate y mostaza
LENGUA DE CORDERO GLASEADA con salsa de tomate viejo.

TORRIJA DE CABRITO Y PATITAS DE CORDERO
SESOS LACADOS, emulando a un hígado de pato.

PARFAIT DE HIGADITOS DE POLLO con virutas de alcahofas y pan.
CALLOS DE BACALAO, sobre una crema a la vainilla y un toque picante.

CALLOS Y MORROS DE BUEY
NAPOLITANA DE CAZA

LA LANA, crema helada de jugo verde, manzana y apio.
HELADO DE MANTECADO envuelto en cortezas de cerdo.
EL POSTRE DE CHOCOLATE VAINILLA Y TENDONES FRITOS AL CACAO
PETIT FOURS.

PRECIO: 135 € Tapas e IVA Incluido