

LA CARTA DE TAPAS DEL SALÓN DE LA CHIMENEA

TODOS LOS DÍAS Entre las 20:30 y las 22:30 horas.

ENTRANTES

FRÍOS

LA ENSALADILLA RUSA con mahonesa aireada y regañás	14 €
ENSALADA DE TOMATE ASADO CON RÚCULA Y BERROS queso fresco de Tondeluna, avellanas y granada	18 €
TARTAR DE SALMÓN, aliñado con lima y alga wakame	16 €
ENSALADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA, mojados en mahonesa Kiimtchi	18 €

CALIENTES

LAS CROQUETAS DE MI MADRE (6 unid)	14 €
PATATAS BRAVAS con nuestra salsa brava y ali-oli	12 €
MORCILLA (de Ezcaray) ASADA A LA PARRILLA DE CARBÓN y salsa de tomate vieja.	14 €
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón	21 €

Si desean ver la carta de Echaurren Tradición y elegir alguno de sus platos, solicitenla por favor

Nuestro establecimiento sirve agua del grifo de Ezcaray filtrada por procedimientos mecánicos y sometida analítica periódica, en botellas personalizadas de 70cl, que se cobran al precio de 2€ por botella. Así mismo cobramos el servicio de pan a 1,10€ por persona.

PRINCIPALES

CLÁSICOS EN PLATO

TORTILLA DE PATATA, (para dos personas)	16 €
HUEVOS FRITOS CON PUNTILLAS con patatas fritas y pimientos	16 €
ESCALOPES DE MERLUZA A LA ROMANA con pimientos	32 €
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier	26 €

ENTRE PAN Y PAN

IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL, recién tostado, tomate y aceite de oliva V.E.	29 €
MOLLETE DE COSTILLA DE CERDO, con salsa miel, romesco y berenjenas Camila	21 €
MOLLETE DE SOLOMILLO TERNERA A LA PARRILLA con camembert y rúcula.	25 €
HAMBURGUESA DE VACA VIEJA (170gr) con jengibre, ajetes tiernos, un toque picante, encurtidos, panceta curada y queso de cabra.	21 €

NUESTROS POSTRES

TOSTA TEMPLADA CON QUESO DE CAMEROS manzana reineta y helado de miel	14 €
PASTEL DE REQUESÓN TRADICIONAL, con crema helada al licor Valvanera	12 €
TORRIJA DE BRIOCHE TOSTADO, con helado de queso y natilla ligera	12 €
PASTEL CALIENTE Y FLUIDO DE CHOCOLATE con helado de vainilla (Coulant)	14 €
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 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 €
TOMATA DE VERANO, cebollino y queso de cabra de Tondeluna	16 €

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
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA aliñado con yema curada, mahonesa de mostaza y foie.	38 €	15€
PIMIENTOS DEL CRISTAL cocinados en tiras a fuego lento, con huevo de corral.	24 €	10€
BONITO FRESCO DE TEMPORADA cortado en tacos y curado en vinagreta de rúcula, sobre un gazpacho de cerezas.	21 €	12 €
CARPACCIO DE GAMBA, sobre tartar de tomate y ajo blanco.	21 €	12 €
ENSALADA DE BOQUERONES AL NATURAL CON BERENJENAS ASADAS	24 €	12 €
OREJA DE CERDO EN ADOBO GLASEADA con habitas y salsa de zanahoria	26 €	10 €
REBOZUELOS "Cantherellus Cibarius" LAMINADOS Y TEMPLADOS con sabayón al oloroso.	30 €	12 €

Nuestros platos de cuchara

GUISO DE POCHAS CON CODORNICES de granja cebadas con maiz.	21 €
CAPARRONES A LA RIOJANA (alubias rojas) con chorizo y panceta.	20 €
ARROZ MELOSO DE CARABINEROS (para dos personas)	52 €
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA con las verduras cocinadas por separado y ligadas con el jugo de la cocción y jamón	21 €
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 OVEJA y aceite de nuez de Pedroso

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 alergenicos.

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

El servicio de pan se cobra a 3 € 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 €

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 45°C 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 €
VENTRESCA DE BONITO A LA BRASA sobre cama de cebolletas en su jugo, con ajitos y guindilla	70 € / Kg
RODABALLO A LA PARRILLA (para dos personas)	70 € / kg

Carnes y Casquería

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier	26 €
ORDERITO GUISADO EN SALSA con champiñones y zanahoria	25 €
LOMO DE CIERVO ASADO con puré de castañas y hortalizas.	35 €
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 €
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 €

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 €

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 ° 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 €

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 €