

# Bodega del Riojano

## MENÚ PICOTEO

### Todos los platos son para compartir

Cecina de León con nuestro aliño casero

*Acompañados de pan tostado con tomate rallado, aceite y sal*

Pastel cremoso de cabracho con salsa tártara y pan tostado

Nuestra ensaladilla rusa

Croquetas cremosas de bonito y huevo

Secreto de cerdo ibérico a la parrilla

*Con patata panadera, pimientos caramelizados y chimichurri picante casero*

### Postre

Flan de huevo al caramelo de La Bodega El Riojano

### Bodega de la casa

Crianza (d.o.c. Rioja)

Aguas minerales

Café o infusiones

**30€**

# Bodega del Riojano

## MENÚ REUNIONES

### Entrantes para compartir

Cecina de León con nuestro aliño casero

*Acompañados de pan tostado con tomate rallado, aceite y sal*

Ensalada de queso fresco "Las Jarradillas"

*Con salmorejo, pesto y pipas*

Rabas de calamar del Cantábrico

### Plato principal

Raviolis de carne de puchero

*Con bechamel de foie, jugo de carne y caramelo de P.X.*

Lomo de merluza asado

*Con veloute*

### Postre

Flan de huevo al caramelo de La Bodega El Riojano

### Bodega de la casa

Crianza (d.o.c. Rioja)

Aguas minerales

Café o infusiones

**35€**

# Bodega del Riojano

## MENÚ FIESTA

### Entrantes para compartir

Embutidos ibéricos "Paletilla, chorizo, salchichón y lomo"

*Acompañados de pan tostado con tomate rallado, aceite y sal*

Gambón en semi-salazón

Croquetas cremosas de bonito y huevo

### Plato principal

Timbal de cordero lechal guisado

*Con crema de patata, verduritas y su jugo*

Bacalao con salsa de tomate

### Postre

Tarta de chocolate

*Bizcocho de cacao al vapor - cremoso de chocolate - galleta oreo - fruta de la pasión - frambuesa lio*

### Bodega de la casa

Crianza (d.o.c. Rioja)

Aguas minerales

Café o infusiones

**40€**

# Bodega del Riojano

## MENÚ GRANDES CELEBRACIONES

### Entrantes para compartir

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

*Acompañados de pan tostado con tomate rallado, aceite y sal*

Ensalada de pimientos asados

*Con anchoas "Catalina" y vinagretas de ajos fritos y perejil*

Almejas de carril a la sartén

### Plato principal

Solomillo de ternera al foie

*Con crema de patata trufada y jugo de carne*

Pescado salvaje (s/m)

*Con guarnición*

### Postre

Milhojas caramelizado de hojaldre

*Con crema de vainilla, chantilly y frutos rojos*

### Bodega de la casa

Crianza (d.o.c. Rioja)

Aguas minerales

Café o infusiones

**50€**