

## Entrantes - Starters

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo <i>Iberian ham D.O. Guijuelo</i>	25
Cecina con Aceite Ecológico Riojano y Frutos Secos <i>Dry cured meat with ecological Rioja oil and nuts</i>	14
Espárragos Extra de la Ribera con Dos Salsas <i>Asparagus with two sauces</i>	15
Foie Micuit, Maíz Crujiente y Chalota Confitada al Oporto <i>Duck micuit, crispy corn and crystallized shallot in Port</i>	22
Carpaccio de Jabalí, Salsa Miel y Mostaza, Rúcula y Parmesano <i>Wild boar carpaccio, honey and mustard sauce, arugula and parmesan</i>	18
Anchoas del Cantábrico con Helado de Pimiento Verde <i>Anchovies from the Cantabrian with green pepper's ice cream</i>	16
Sardinas ahumadas con Ajoblanco y su Guarnición <i>Smoked sardines with ajoblanco (cream of almonds and garlic)</i>	17
Verdura del Día <i>Vegetable of the day</i>	14
Crestas de Gallo con Langostinos y Salsa Americana <i>Rooster crests with prawns and American sauce</i>	16
Pimientos Rellenos de Pescado con Salsa Langostada <i>Stuffed fish Peppers with lobster sauce</i>	14
Morcilla a la plancha con Compota de Manzana y Reducción de Vino Tinto <i>Grilled blood sausage with apple's confiture and Red Wine reduction</i>	12

## Platos de Cuchara - Soups and stews

Sopa Riojana <i>Rioja style soup</i>	9
Pochas con Calamares <i>White beans with squids</i>	14
Caparrón (alubias) D.O. Anguiano con Chorizo, Tocino y Pata <i>Red beans with chorizo, pork fat and pig's trotter</i>	13
Garbanzos Ecológicos de Santo Domingo con Callos <i>Chick-peas with meat</i>	14

## Ensaladas - Salads

Ensalada de Pimientos Asados con Huevo a baja temperatura <i>Roasted peppers salad with low temperature egg</i>	15
Ensalada de Cítricos con Dulce de Membrillo y Vinagreta de Avellanas <i>Quince and citrus salad with a hazelnut vinaigrette</i>	12
Ensalada de Pochas con Perdiz Escabechada <i>White beans salad with pickled partridge</i>	18

## Pescados - Fish

### Nuestra especialidad, el bacalao: Our specialty, the cod:

<b>Bacalao a la Riojana</b> <i>Rioja style Cod</i>	14
<b>Bacalao a la Plancha con Sofrito y Verduras al Wok</b> <i>Grilled cod with our sauce and vegetables</i>	15
<b>Bacalao con Puré de Puerros, Espinacas Fritas y Almendras</b> <i>Cod with leek purée, spinach and almonds</i>	22
<b>Bacalao con Crema Ligera de Pimiento Verde y sus Cocochas</b> <i>Cod with light cream of green pepper and its cocochas (cod cheeks)</i>	18
Suprema de Lubina con crema de limón y juliana de judía verde <i>Supreme of sea bass with lemon cream and green beans</i>	16
Pescado del Día <i>Fish of the day</i>	17

## Carnes - Meat

Tataki de Cerdo Ibérico con Escabeche de Apionabo <i>Iberian pork tataki with pickled celery root</i>	14
Carrilleras de Cerdo Ibérico con Puré de Patata Trufado <i>Iberian Pork Cheek with Truffled Potato Puree</i>	17
Manitas de Cerdo a la Riojana <i>Rioja style pig trotters</i>	16
Cochinillo Confitado a Baja Temperatura con Reducción de Martini y Helado de Pimiento de Piquillo <i>Suckling pig confited in low temperature with a Martini reduction and red pepper's ice cream</i>	24
Chuletillas de Cordero con Pimientos de la Zona y Patatas Fritas <i>Grilled lamb chops with fried potatoes and red peppers</i>	14
Paletilla de Cordero Lechal Asada en su Jugo con Ensalada verde <i>Suckling lamb shoulder roasted in his juice with green Salad</i>	17
Solomillo de Ternera a la plancha con Crema de Boletus <i>Beef tenderloin with boletus sauce</i>	27
Tartar de Vaca con Helado de Mostaza <i>Beef tartar with mustard ice cream</i>	25
Perdiz Escabechada <i>Pickled partridge</i>	23
	24

## Postres - Desserts

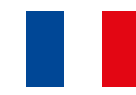
Nuestra Tarta del Abuelito <i>Our Grandpa's pudding</i>	7,5
Helado de Mandarina, Cacahuets Caramelizados, Pan y Aceite de Oliva <i>Tangerine ice cream, caramelized peanuts, bread and olive oil</i>	6,5
Bizcocho Ligero con Frutas de Temporada y Sopa de Chocolate Blanco <i>Light cake with fruits and white chocolate soup</i>	6,5
Crema de limón con espuma de yogurt y frutos rojos <i>Lemon Cream, Yogurt Foam and Red Berries</i>	20
Yogur Cremoso Tres Delicias <i>Three delights yoghurt cream</i>	6,5
Semifrío de Chocolate con Fruta de la Pasión <i>Chocolate parfait with passion fruit</i>	21
Flan de Naranja con Chantilly de Calvados <i>Orange Custard with Calvados Chantilly</i>	6,5
Melocotón + Melocotón = Melocotón Vino <i>Peach in red wine reduction and cinnamon</i>	6,5
Helados Artesanos <i>Homemade ice cream</i>	5,5
Queso de Cameros Semicurado con Dulce de Membrillo <i>Cameros Cheese with quince mermelade</i>	7,5

En estos precios está incluido el IVA vigente | The current VAT is included in these prices

Información sobre alérgenos: consúltenos. | Information about allergens: contact us.



We speak english



Français lettre



Deutsch Schreiben



Lettera in italiano



Los Caballeros  
restaurante

Reservas - Reservations: 941 342 789

Horario Restaurante - Restaurant Hours: 13:30 - 15:30 | 19:30 - 22:30 h.