

Entrantes - Starters

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo <i>Iberian ham D.O. Guijuelo</i>	24
Espárragos Extra de la Ribera con Dos Salsas <i>Asparagus with two sauces</i>	15
Foie Micuit, Maíz Crujiente y Gelée de Pétalos de Rosas <i>Duck micuit, crispy corn and Gelée of Rose Petals</i>	22
Carpaccio de Presa Ibérica, Salsa Miel y Mostaza, Rúcula y Parmesano <i>Iberian Prey carpaccio, honey and mustard sauce, arugula and parmesan</i>	18
Salmón marinado al aroma de Cítricos <i>Marinated salmon flavored with citrus</i>	18
Sardinas ahumadas con Ajoblanco y su Guarnición <i>Smoked sardines with ajoblanco (cream of almonds and garlic)</i>	18
Verdura del Día <i>Vegetable of the day</i>	15
Pimientos Rellenos de Pescado con Salsa Langostada <i>Stuffed fish Peppers with lobster sauce</i>	16
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 con su Huevo escalfado <i>Rioja style soup with its poached egg</i>	11
Pochas con Calamares <i>White beans with squids</i>	16
Alubias D.O.P. Anguiano con Chorizo, Tocino y Pata de cerdo <i>Red beans with chorizo, pork fat and pig's trotter</i>	15

Ensaladas - Salads

Ensalada de Brotes de temporada, Manzana, Frambuesas y Nueces a la Miel <i>Seasonal Sprouts Salad, Apple, Raspberries and Walnuts with Honey</i>	15
Ensalada de Cítricos con Dulce de Membrillo y Vinagreta de Avellanas <i>Quince and citrus salad with a hazelnut vinaigrette</i>	13
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:

Bacalao a la Riojana <i>Rioja style Cod</i>	15
Bacalao a la Plancha con Sofrito y Verduras al Wok <i>Grilled cod with our sauce and vegetables</i>	22
Bacalao con Puré de Puerros, Espinacas Fritas y Almendras <i>Cod with leek purée, spinach and almonds</i>	18
Bacalao con Crema Ligera de Pimiento Verde y sus Cocochas <i>Cod with light cream of green pepper and its cocochas (cod cheeks)</i>	18
Pescado del Día <i>Fish of the day</i>	18

Carnes - Meat

Tataki de Cerdo Ibérico con Escabeche de Apionabo <i>Iberian pork tataki with pickled celery root</i>	19
Carrilleras de Cerdo Ibérico con Puré de Patata Trufado <i>Iberian Pork Cheek with Truffled Potato Puree</i>	19
Manitas de Cerdo a la Riojana <i>Rioja style pig trotters</i>	18
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>	27
Chuletillas de Cordero Lechal con Pimientos de la Zona y Patatas Fritas <i>Grilled lamb chops with fried potatoes and red peppers</i>	19
Paletilla de Cordero Lechal Asada en su Jugo con Ensalada verde <i>Suckling lamb shoulder roasted in his juice with green Salad</i>	32
Solomillo de Ternera a la plancha con Crema de Boletus <i>Beef tenderloin with boletus sauce</i>	28
Nuestra Perdiz Escabechada <i>Our pickled partridge</i>	29

Postres - Desserts

Nuestro Postre del Abuelito <i>Our Grandpa's dessert</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>	7
Crema de limón con espuma de yogurt y frutos rojos <i>Lemon Cream, Yogurt Foam and Red Berries</i>	6,5
Semifrío de Chocolate con Fruta de la Pasión <i>Chocolate parfait with passion fruit</i>	7
Flan de Naranja con Chantilly de Calvados <i>Orange Custard with Calvados Chantilly</i>	6,5
Queso de Cameros Semicurado con Dulce de Membrillo <i>Cameros Cheese with quince marmelade</i>	7,5

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

Información sobre alérgenos: consútenos. | 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.