












Entrantes Fríos

	Cremoso de queso de Cameros <i>(Anchoas de Santoña, uvas rojas y texturas de tomate)</i>	14,50 €
	Tataki de buey <i>(Tomate especiado, gel de soja y jengibre)</i>	16,40 €
	Terrina de foie-gras hecha en casa <i>(Pistachos, membrillo de calabaza, pan de pasas y orejones)</i>	18,30 €
	Ensalada de centollo y tartar de aguacate <i>(Salmorejo y vinagreta de frambuesas)</i>	18,50 €
	Jamón Ibérico de Bellota <i>(Tosta de pan rústico y tomate)</i>	22,50 €




Entrantes Calientes

	Caprichos del Toloño <i>(Pasta brick rellena de verduritas y langostino, 8 unidades)</i>	16,00 €
	Arroz meloso <i>(Con hongos y queso de Los Cameros)</i>	17,20 €
	Pulpo a la plancha <i>(Tartar de remolacha y romesco)</i>	16,60 €
	Huevo cocinado a baja temperatura <i>(Sopa de patata trufada, boletus y papada confitada)</i>	12,90 €





Tradición

	Nuestras croquetas caseras de Ibérico <i>(8 unidades)</i>	16,00 €
	Menestra de verduras de temporada <i>(Con sus rebozados)</i>	14,40 €
	Espárragos de La Ribera <i>(Servidos con aceite riojano)</i>	12,80 €
	Pochas estofadas con verduras	12,50 €
	Pisto Riojano <i>(Con láminas de bacalao y salsa de choricerros)</i>	13,50 €
	Cazuelita de pimientos del piquillo	10,50 €

Pescados

	½ Ración	Ración
	-	22,50 €
Lomo de merluza asada <i>(Con piperrada y jugo de pimientos del piquillo)</i>		
	-	22,90 €
Bacalao braseado <i>(Con sus callos encebollados y vizcaína)</i>		
	-	23,50 €
Taco de atún <i>(Crema de Marmitako, Kimchy y Vinagreta de algas)</i>		

Carnes y Asados



	Rabo estofado y desmigado <i>(Con crema de foie y guiso de setas)</i>	12,00 €	21,50 €
	Carrillera de ternera braseada <i>(Crema fina de patata y aceite de calabacín)</i>	11,50 €	20,50 €
	Manitas deshuesadas <i>(Cebolleta plancha y emulsión de pimiento amarillo)</i>	-	19,40 €
	Cochinillo asado a baja temperatura deshuesado <i>Con compota de manzana y ensalada de colores</i>	-	20,50 €
	Solomillo a la brasa <i>(Con patatas fritas caseras y pimientos del piquillo)</i>	-	23,80 €
	Chuletillas de cordero a la brasa <i>(Con pimientos y patatas)</i>	-	18,90 €
	Paletilla de cordero lechal <i>(Cocinada a baja temperatura y rustida al momento)</i>	-	23,90 €
	Cochinillo asado al horno de leña <i>(Para dos personas)</i>	-	48,00 €
	Cordero asado al horno de leña <i>(Para dos personas)</i>	-	50,00 €
	Chuleta gallega de vacuno mayor (€/kg) <i>(A la brasa, con pimientos y patatas)</i>	-	48,00 €

(10% IVA incluido)





RELACIÓN DE ALÉRGENOS






Cold Starters

	Cheese cream elaborated with artesanal Los Cameros <i>(Anchovies from Santoña, red grapes and textured tomato)</i>	14,50 €
	Beef Tataki <i>(Spiced tomato, soy and ginger jelly)</i>	16,40 €
	Home-made foie-gras terrine <i>(Pistachios, sweet pumpkin paste, raisin bread and dried apricots)</i>	18,30 €
	Spider crab salad and avocado tartare <i>(‘Salmorejo’ and raspberry vinaigrette)</i>	18,50 €
	Free-range acorn-fed Iberian Ham <i>(Toasted country loaf and tomato purée)</i>	22,50 €




Hot Starters

	‘Caprichos del Toloño’ <i>(Fine brick pastry rolls stuffed with king prawns and vegetables, 8 pieces)</i>	16,00 €
	Creamy rice ‘meloso’ style <i>(With mushrooms and local Los Cameros artisanal cheese)</i>	17,20 €
	Grilled octopus <i>(With beetroot tartare and nutty “romesco” tomato sauce)</i>	16,60 €
	Egg cooked at low temperature <i>(Truffled potato mash, boletus and pork jowl confit)</i>	12,90 €

Traditional Mains

	Our homemade Iberian ham croquettes <i>(8 pieces)</i>	16,00 €
	Seasonal vegetable stew ‘Menestra’ style <i>(Coated in their own batter)</i>	14,40 €
	Asparagus from La Ribera <i>(Seasoned with Riojan olive oil)</i>	12,80 €
	White ‘pochas’ beans stewed with vegetables	12,50 €
	Rioja style ratatouille <i>(With thinly-sliced cod and choricerro sauce)</i>	13,50 €
	Red ‘Piquillo’ pepper casserole	10,50 €

Fish

		½ Portion	Full Portion
	Roasted hake fillet <i>(With its red ‘piquillo’ pepper juice and ‘piperrada’ Rioja style)</i>	-	22,50 €
	Braised cod <i>(With tripe cooked in onions and choricerro pepper ‘vizcaína’ sauce)</i>	-	22,90 €
	Grilled tuna steak <i>(‘Marmitako’ purée, kimchi and seaweed vinaigrette)</i>	-	23,50 €

Meat and Wood Fired Roast





	Stewed pulled oxtail <i>(With cream of foie gras and stewed mushroom)</i>	12,00 €	21,50 €
	Braised veal cheeks <i>(Light potato mash and zucchini oil)</i>	11,50 €	20,50 €
	Boneless pig’s trotters <i>(Grilled shallots and yellow pepper sauce)</i>	-	19,40 €
	Pulled suckling pig roasted at low temperature <i>(With apple compote and multi-coloured salad)</i>	-	20,50 €
	Charcoal-grilled sirloin steak <i>(With home-made chips and red ‘piquillo’ peppers)</i>	-	23,80 €
	Charcoal-grilled lamb chops <i>(With potatoes and peppers)</i>	-	18,90 €
	Roasted shoulder of lamb <i>(Cooked at low temperature and roasted on the spot)</i>	-	23,90 €
	Suckling pig roasted in a wood-fired oven <i>(Serving for two people)</i>	-	48,00 €
	Lamb roasted in a wood-fired oven <i>(Serving for two people)</i>	-	50,00 €
	Mature Galician T-bone steak <i>(Charcoal-grilled, served with potatoes and peppers)</i>	-	48,00 €

(10% VAT included)





ALLERGEN INFORMATION






Nos Entrées Froides

	Crèmeux au fromage artisanal Los Cameros <i>(Anchois de Santoña, raisins rouges frais et tomates spéciales)</i>	14,50 €
	Tataki de bœuf <i>(Tomates épicées, gelé de soja et gingembre)</i>	16,40 €
	Terrine de foie gras maison <i>(Pistaches, pâte de potiron, pain aux raisins et abricots secs)</i>	18,30 €
	Salade d'araignée de mer et tartare d'avocat <i>(« Salmorejo » et vinaigrette à la framboise)</i>	18,50 €
	Jambon ibérique de Bellota <i>(Toast de pain rustique à la tomate)</i>	22,50 €




Nos Entrées Chaudes

	'Caprices de Toloño' <i>(Feuilletés farcis aux petits légumes et aux crevettes royales, 8 pièces)</i>	16,00 €
	Le riz « meloso » crémeux <i>(Aux champignons et fromage artisanal Los Cameros)</i>	17,20 €
	Poulpe grillé <i>(Tartare de betteraves et sauce « romesco »)</i>	16,60 €
	Oeuf cuit à basse température <i>(Crèmeux de pommes de terre truffée, cèpes et bajoues confites de porc)</i>	12,90 €





Traditional Mains

	Nos croquettes de jambon Ibérique faites maison <i>(8 pièces)</i>	16,00 €
	Ragoût de légumes de saison <i>(Avec leur chapelure)</i>	14,40 €
	Asperges de La Ribera <i>(Assaisonnées avec de l'huile d'olive de La Rioja)</i>	12,80 €
	Haricots blancs précoces « Pochas » mijotés avec ses légumes	12,50 €
	Ratatouille façon La Rioja <i>(Avec fines tranches de cabillaud et sauce choricerero)</i>	13,50 €
	Cassoulet de poivrons piquillo	10,50 €

Nos Poissons

		<i>Demi portion</i>	<i>Portion entière</i>
	Filet de merlu grillé <i>(Avec son jus de poivron piquillo et de « piperrada » façon La Rioja)</i>	-	22,50 €
	Cabillaud braisé <i>(Avec ses tripes aux oignons et sa sauce « vizcaína » a base de piment choricerero)</i>	-	22,90 €
	Steak de thon rouge poêlé <i>(Crème de « Marmitako », Kimchi et Vinaigrette aux algues)</i>	-	23,50 €

Nos Viandes et Grillades au feu de bois

	Mijoté de queue de bœuf émietlée <i>(Avec crème de foie gras et ragoût de champignons)</i>	12,00 €	21,50 €
	Joue de veau braisée <i>(Purée fine de pomme de terre et huile de courgette)</i>	11,50 €	20,50 €
	Pieds de porc désossés <i>(Échalote grillée et émulsion de poivron jaune)</i>	-	19,40 €
	Cochon de lait désossé rôti à basse température <i>(Avec sa compote de pommes et salade colorée)</i>	-	20,50 €
	Faux-filet de boeuf braisé <i>(Avec frites maison et poivrons piquillo)</i>	-	23,80 €
	Côtelettes d'agneau braisées <i>(Avec poivrons et pommes de terre)</i>	-	18,90 €
	Épaule d'agneau de lait confite <i>(Rôti sur le moment)</i>	-	23,90 €
	Cochon de lait rôti au feu de bois <i>(Pour deux personnes)</i>	-	48,00 €
	Agneau rôti au feu de bois <i>(Pour deux personnes)</i>	-	50,00 €
	Côte de Boeuf de Galice maturée (€/kg) <i>(Brasée avec ses poivrons et pommes de terre en accompagnement)</i>	-	48,00 €

(10% TVA incluse)

LES ALLERGÈNES

