











Entrantes Fríos




1/2 Ración Ración

	Cremoso de queso de Cameros (Anchoas de Santoña, uvas rojas y texturas de tomate)	-	14,90 €
	Tataki de buey (Tomate especiado, gel de soja y jengibre)	-	17,80 €
	Terrina de foie-gras hecha en casa (Pistachos, membrillo de calabaza, pan de pasas y orejones)	-	19,20 €
	Ensalada de centollo y tartar de aguacate (Salmorejo y vinagreta de frambuesas)	10,00 €	19,50 €
	Jamón Ibérico de Bellota (Tosta de pan rústico y tomate)	-	23,50 €

Entrantes Calientes

	Caprichos del Toloño (Pasta brick rellena de verduritas y langostino, 8 unidades)	-	16,00 €
	Arroz meloso (Con hongos y queso de Los Cameros)	-	17,90 €
	Pulpo a la plancha (Tartar de remolacha y romescu)	-	18,00 €
	Huevo cocinado a baja temperatura (Sopa de patata trufada, boletus y papada confitada)	-	13,50 €




Tradición

	Nuestras croquetas caseras de Ibérico (8 unidades)	-	16,00 €
	Menestra de verduras de temporada (Con sus rebozados)	-	15,70 €
	Espárragos de La Ribera (Servidos con aceite riojano)	-	12,80 €
	Pochas estofadas con verduras	-	12,50 €
	Pisto Riojano (Con láminas de bacalao y salsa de choricerros)	-	14,00 €
	Cazuelita de pimientos del piquillo	-	10,50 €







Pescados

1/2 Ración Ración

	Lomo de merluza asada (Con piperrada y jugo de pimientos del piquillo)	-	23,80 €
	Bacalao braseado (Con sus callos encebollados y vizcaína)	-	23,80 €
	Taco de atún (Crema de Marmitako, Kimchy y Vinagreta de algas)	-	24,50 €

Carnes y Asados

	Rabo estofado y desmigado (Con crema de foie y guiso de setas)	12,00 €	22,50 €
	Carrillera de ternera braseada (Crema fina de patata y aceite de calabacín)	12,00 €	22,50 €
	Manitas deshuesadas (Cebolleta plancha y emulsión de pimiento amarillo)	-	19,90 €
	Cochinillo asado a baja temperatura deshuesado (Con compota de manzana y ensalada de colores)	-	21,50 €
	Solomillo a la brasa (Con patatas fritas caseras y pimientos del piquillo)	-	24,90 €
	Chuletillas de cordero a la brasa (Con pimientos y patatas)	-	19,90 €
	Paletilla de cordero lechal (Cocinada a baja temperatura y rustida al momento)	-	24,90 €
	Cochinillo asado al horno de leña (Para dos personas)	-	50,00 €
	Cordero asado al horno de leña (Para dos personas)	-	52,00 €
	Chuleta gallega de vacuno mayor (€/kg) (A la brasa, con pimientos y patatas)	-	50,00 €





(10% IVA incluido)

RELACIÓN DE ALÉRGENOS










Nos Entrées Froides

	<i>Demi portion</i>	<i>Portion entière</i>
 Crèmeux au fromage artisanal Los Cameros <i>(Anchois de Santoña, raisins rouges frais et tomates spéciales)</i>	-	14,90 €
 Tataki de bœuf <i>(Tomates épicées, gelé de soja et gingembre)</i>	-	17,80 €
 Terrine de foie gras maison <i>(Pistaches, pâte de potiron, pain aux raisins et abricots secs)</i>	-	19,20 €
 Salade d'araignée de mer et tartare d'avocat <i>(« Salmorejo » et vinaigrette à la framboise)</i>	10,00 €	19,50 €
Jambon ibérique de Bellota <i>(Toast de pain rustique à la tomate)</i>	-	23,50 €

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>	-	17,90 €
 Poulpe grillé <i>(Tartare de betteraves et sauce « romesco »)</i>	-	18,00 €
 Oeuf cuit à basse température <i>(Crèmeux de pommes de terre truffée, cèpes et bajoues confites de porc)</i>	-	13,50 €

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>	-	15,70 €
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>	-	14,00 €
Cassoulet de poivrons piquillo	-	10,50 €



Nos Poissons

 Filet de merlu grillé <i>(Avec son jus de poivron piquillo et de « piperrada » façon La Rioja)</i>	-	23,80 €
 Cabillaud braisé <i>(Avec ses tripes aux oignons et sa sauce « vizcaína » à base de piment choricerero)</i>	-	23,80 €
 Steak de thon rouge poêlé <i>(Crème de « Marmitako », Kimchi et Vinaigrette aux algues)</i>	-	24,50 €

Nos Viandes et Grillades au feu de bois

 Mijoté de queue de bœuf émietée <i>(Avec crème de foie gras et ragoût de champignons)</i>	12,00 €	22,50 €
 Joue de veau braisée <i>(Purée fine de pomme de terre et huile de courgette)</i>	12,00 €	22,50 €
Pieds de porc désossés <i>(Échalote grillée et émulsion de poivron jaune)</i>	-	19,90 €
 Cochon de lait désossé rôti à basse température <i>(Avec sa compote de pommes et salade colorée)</i>	-	21,50 €
Faux-filet de boeuf braisé <i>(Avec frites maison et poivrons piquillo)</i>	-	24,90 €
Côtelettes d'agneau braisées <i>(Avec poivrons et pommes de terre)</i>	-	19,90 €
 Épaule d'agneau de lait confite <i>(Rôti sur le moment)</i>	-	24,90 €
Cochon de lait rôti au feu de bois <i>(Pour deux personnes)</i>	-	50,00 €
Agneau rôti au feu de bois <i>(Pour deux personnes)</i>	-	52,00 €
Côte de Boeuf de Galice maturée (€/kg) <i>(Brasée avec ses poivrons et pommes de terre en accompagnement)</i>	-	50,00 €

(10% TVA incluse)


LES ALLERGÈNES









Cold Starters







½ Portion Full Portion

	Cheese cream elaborated with artesanal Los Cameros (Anchovies from Santoña, red grapes and textured tomato)	-	14,90 €
	Beef Tataki (Spiced tomato, soy and ginger jelly)	-	17,80 €
	Home-made foie-gras terrine (Pistachios, sweet pumpkin paste, raisin bread and dried apricots)	-	19,20 €
	Spider crab salad and avocado tartare (‘Salmorejo’ and raspberry vinaigrette)	10,00 €	19,50 €
	Free-range acorn-fed Iberian Ham (Toasted country loaf and tomato purée)	-	23,50 €

Hot Starters

	‘Caprichos del Toloño’ (Fine brick pastry rolls stuffed with king prawns and vegetables, 8 pieces)	-	16,00 €
	Creamy rice ‘meloso’ style (With mushrooms and local Los Cameros artisanal cheese)	-	17,90 €
	Grilled octopus (With beetroot tartare and nutty “romesco” tomato sauce)	-	18,00 €
	Egg cooked at low temperature (Truffled potato mash, boletus and pork jowl confit)	-	13,50 €




Traditional Mains

	Our homemade Iberian ham croquettes (8 pieces)	-	16,00 €
	Seasonal vegetable stew ‘Menestra’ style (Coated in their own batter)	-	15,70 €
	Asparagus from La Ribera (Seasoned with Riojan olive oil)	-	12,80 €
	White ‘pochas’ beans stewed with vegetables	-	12,50 €
	Rioja style ratatouille (With thinly-sliced cod and choricerro sauce)	-	14,00 €
	Red ‘Piquillo’ pepper casserole	-	10,50 €



Fish

½ Portion Full Portion

	Roasted hake fillet (With its red ‘piquillo’ pepper juice and ‘piperrada’ Rioja style)	-	23,80 €
	Braised cod (With tripe cooked in onions and choricerro pepper ‘vizcaína’ sauce)	-	23,80 €
	Grilled tuna steak (‘Marmitako’ purée, kimchi and seaweed vinaigrette)	-	24,50 €

Meat and Wood Fired Roast

	Stewed pulled oxtail (With cream of foie gras and stewed mushroom)	12,00 €	22,50 €
	Braised veal cheeks (Light potato mash and zucchini oil)	12,00 €	22,50 €
	Boneless pig’s trotters (Grilled shallots and yellow pepper sauce)	-	19,90 €
	Pulled suckling pig roasted at low temperature (With apple compote and multi-coloured salad)	-	21,50 €
	Charcoal-grilled sirloin steak (With home-made chips and red ‘piquillo’ peppers)	-	24,90 €
	Charcoal-grilled lamb chops (With potatoes and peppers)	-	19,90 €
	Roasted shoulder of lamb (Cooked at low temperature and roasted on the spot)	-	24,90 €
	Suckling pig roasted in a wood-fired oven (Serving for two people)	-	50,00 €
	Lamb roasted in a wood-fired oven (Serving for two people)	-	52,00 €
	Mature Galician T-bone steak (Charcoal-grilled, served with potatoes and peppers)	-	50,00 €

(10% VAT included)

ALLERGEN INFORMATION

