



HERMITAGE TRADICIÓ

RESTAURANT

SOLDEU,

És un espai per gaudir de la millor cuina tradicional de la meua terra,
La Rioja i de moltes influències que conflueixen a la Vall del riu Ebre.

Volem mostrar l'essència de la cuina tradicional de casa nostra,
ser coherents amb el nostre origen i retre homenatge a la cuina de la mare.

FRANCIS PANIEGO

Menú Allende*

* Vam batejar aquest menú amb el nom d'Allende, patrona d'Ezcaray,
mare i senyora de les muntanyes de la nostra vall.
El menú està format per una selecció d'alguns dels nostres plats més representatius.

ENTRANTS.

Les croquetes de l'Echaurren de pernil, suaus i cremoses
Carpaccio de gamba, sobre tàrtar de tomàquet, all blanc i caviar de vi
Pebrots de cristall caramelitzats, amb ou de corral cuinat a baixa temperatura
Pochas "mongetes blanques fresques" a la manera de La Rioja amb fritada de tomàquet

PRINCIPALS A TRIAR.

Lluç a la romana confitat a 45°C amb pebrots verds i sopa d'arròs
o
Galta de vedella glacejada, amb puré de poma i ruca

POSTRE.

Torradeta tèbia amb formatge fresc, poma reineta i gelat de mel.

ENTRANTS

DE PRIMER, PER PICAR AL MIG DE LA TAULA.

Les croquetes de l'Echaurren de pernil i pollastre, suaus i cremoses

Botifarró rostit a la graella de carbó amb salsa de tomàquet vella

Pebrots de cristall caramelitzats, amb ou de corral
cuinat a baixa temperatura i daus de patata

Carpaccio de gamba sobre tàrtar de tomàquet, all blanc i caviar de vi

Múrgoles a la crema agra amb foie-gras a la planxa

Arròs sec de muntanya, guatlilla i bolets

Cards vermells d'hivern amb ametlles

Carxofes naturals saltejades amb ibèric, salsa verda i safrà

ELS NOSTRES PLATS DE CULLERA.

La sopa de peix de l'Echaurren, de congre, rap i cloïsses

Minestra de verdures de temporada lligades amb el suc de la cocció
i pernil

Caparrones a la manera de La Rioja (mongetes vermelles)
amb xoriç i cansalada

Poches fresques* (mongetes blanques) amb fritada de tomàquet

*SÓN FRESQUES PERQUÈ LES CONGELEM EN TEMPORADA PER EVITAR QUE LA PELL S'ENDUREIXI I AIXÍ PODEM TENIR-NE DURANT TOT L'ANY .

PRINCIPALS

ELS PEIXOS.

Lluç a la romana confitat a 45°C amb pebrots verds i sopa d'arròs

Lluç amb salsa verda amb cloïsses i cocotxes

Bescoll de lluç de broqueta al forn, amb sofregit d'all i julivert i patates tallades a rodanxes PER 2 PERSONES

Llom de llobarro d'estuari rostit, amb suc i pil-pil de les espines

Rèmola a la brasa amb sofregit, guarnit amb patata al vapor i crema d'alls rostits PER 2 PERSONES

LES CARNES.

Costella de vaca a la brasa amb pebrots del piquillo

Filet de vedella a la graella amb salsa Café de París i patates a la paella

Peus de porc dessossats sobre puré d'api, nap i hortalisses

Tripes i morros de vedella a la manera de La Rioja

Galta de vedella glacejada, amb puré de poma i ruca

Mandonguilles de l'àvia amb tòfona i *parmentier*

Costelletes de xai al sarment amb patates tallades a rodanxes

Filet de cérvol sobre pocada d'hivern i castanyes

ELS NOSTRES POSTRES I GELATS FETS A CASA

US RECOMANEM DEMANAR ELS POSTRES A L'INICI DE L'ÀPAT.

Torradeta tèbia amb formatge fresc, poma reineta i gelat de mel

Pastís de recuit tradicional

Torrada de pa de brioix en cocota, amb gelat de vainilla

Pastís calent i fluid de xocolata amb gelat de vainilla COULANT

Maduixes macerades amb vinagre, un toc de pebre i gelat de formatge

Pastís de xocolata amb nous i gelat de mel

El flam d'ou casolà amb llet i ous d'aquí

La quallada de llet d'ovella amb mel de bruc d'Ezcaray i nous

Amanida de fruites i sorbet de fruites vermelles

Assortiment de formatges del país amb codonyat

Sorbet de llimona batut al cava

Gelats fets a casa:

de mel de bruc, formatge fresc, vainilla i xocolata