



HERMITAGE TRADICIÓ

RESTAURANT

SOLDEU,

Es un espacio para disfrutar de lo mejor de la cocina tradicional de mi tierra,
La Rioja y de las muchas influencias que confluyen en El Alto Valle del Ebro.

Queremos mostrar la esencia de la cocina tradicional de nuestra casa,
ser coherentes con nuestro origen y rendirle homenaje a la cocina de la madre.

FRANCIS PANIEGO

Menú Allende*

* Bautizamos este menú con el nombre de Allende, patrona de Ezcaray,
madre y señora de las montañas de nuestro valle.

El menú está compuesto por una selección de algunos de nuestros platos más representativos.

ENTRANTES.

Las croquetas de Echaurren de jamón, suaves y cremosas
Carpaccio de gamba, sobre tartar de tomate, ajo blanco y caviar de vino
Pimientos del cristal caramelizados, con huevo de corral cocinado a baja temperatura
Pochas "alubias blancas frescas" a la riojana con fritada de tomate

PRINCIPALES A ELEGIR.

Merluza a la romana confitada a 45°C con pimientos verdes y sopa de arroz
o
Carrillera de ternera glaseada, con puré de manzana y rúcula

POSTRE.

Tosta templada con queso fresco manzana reineta y helado de miel

ENTRANTES

DE PRIMERO PARA PICAR AL CENTRO DE LA MESA.

Las croquetas de Echaurren de jamón y pollo, suaves y cremosas

Morcilla asada a la parrilla de carbón con salsa de tomate vieja

Pimientos del cristal caramelizados, con huevo de corral cocinado a baja temperatura y dados de patata

Carpaccio de gamba sobre tartar de tomate, ajo blanco y caviar de vino

Colmenillas a la crema agria con foie-gras a la plancha

Arroz seco de montaña, codorniz y hongos

Cardo rojo de invierno con almendras

Alcachofas naturales salteadas con ibérico, salsa verde y azafrán

NUESTROS PLATOS DE CUCHARA.

La sopa de pescado del Echaurren, de congrio, rape y almejas

Menestra de verduras de temporada ligadas con el jugo de la cocción y jamón

Caparrones a la riojana "*alubias rojas*" con chorizo y panceta

Pochas frescas* "*alubias blancas*" con fritada de tomate.

*SON FRESCAS PORQUE LAS CONGELAMOS EN TEMPORADA PARA EVITAR QUE LA PIEL SE ENDUREZCA Y ASÍ DISPONER DE ELLAS DURANTE TODO EL AÑO.

PRINCIPALES

LOS PESCADOS.

Merluza a la romana confitada a 45°C con pimientos verdes y sopa de arroz

Merluza en salsa verde con almejas y cocochas

Cogote de merluza de pincho al horno, con refrito de ajo y perejil y patatas panadera PARA 2 PERSONAS

Lomo de lubina de estero asada, con jugo y pil-pil de sus espinas

Rodaballo a la brasa con refrito, guarnecido con patata vapor y una crema de ajo asado PARA 2 PERSONAS

LAS CARNES.

Chuleta de vaca a la brasa con pimientos del piquillo

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa café de parís y patatas a la sartén

Manita de cerdo deshuesada sobre puré de apio nabo y hortalizas

Callos con morros de ternera a la riojana

Carrillera de ternera glaseada, con puré de manzana y rúcula

Albóndigas de la abuela con trufa y *parmentier*

Chuletillas de cordero al sarmiento con patatas panadera

Solomillo de ciervo sobre picada de invierno y castañas

NUESTROS POSTRES Y HELADOS HECHOS EN CASA

SE RECOMIENDA PEDIR LOS POSTRES AL PRINCIPIO DE LA COMIDA.

Tosta templada con queso fresco manzana reineta y helado de miel

Pastel de requeson tradicional

Torrija de brioche en *cocotte*, con helado de vainilla

Pastel caliente y fluido de chocolate con helado de vainilla COULANT

Fresas maceradas con vinagre un toque de pimienta y helado de queso

Tarta de chocolate con nueces y helado de miel

El flan de huevo casero, con leche y huevos de aquí

La cuajada de leche de oveja con miel de brezo de Ezcaray y nueces

Ensalada de frutas y sorbete de frutos rojos

Surtido de quesos del pais con membrillo

Sorbete de limon batido al cava

Helados hechos en casa:

de miel de brezo, de queso fresco, de vainilla y de chocolate