

CARTA

Aromas
de Rioja  by Zenit ^{***}CALAHORRA

"Cocínamos con alma"





"Cocinamos con alma"

Entrantes

- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.
- Cecina de Astorga con un toque de aove.
- Ensalada templada de codorniz escabechada, melocotón al vino y cebolla caramelizada.
- Ensalada de alcachofas fritas, migas de ibérico, lascas de foie y mayonesa de trufa.
- Salmorejo hecho en casa con huevo rallado y dados de jamón.
- Anchoas del Cantábrico "00" en aceite virgen extra
- Espárragos Extra DO 6/8.
- Bonito del norte en aceite, cebolleta, pimientos najeranos y emulsión de olivas.
- Mousse de foie caramelizado con mermelada de mango.
- Pimientos del cristal al horno con lámina de papada de bellota
- Croquetas cremosas de rabo de toro (6u)
- Parrillada de verduras de nuestra huerta
- Verduras según temporada salteadas al momento (preguntenos lo que hoy nos ofrece el mercado)
- Gambas de Huelva simplemente a la plancha
- Caparrones de Anguiano con sus sacramentos
- Pata de pulpo a la brasa de carbón con aceite de pimentón y patata rota
- Setas de temporada, huevo a 65° y crema fina de patata
- **Consúltenos la oferta fuera de carta**





"Cocinamos con alma"

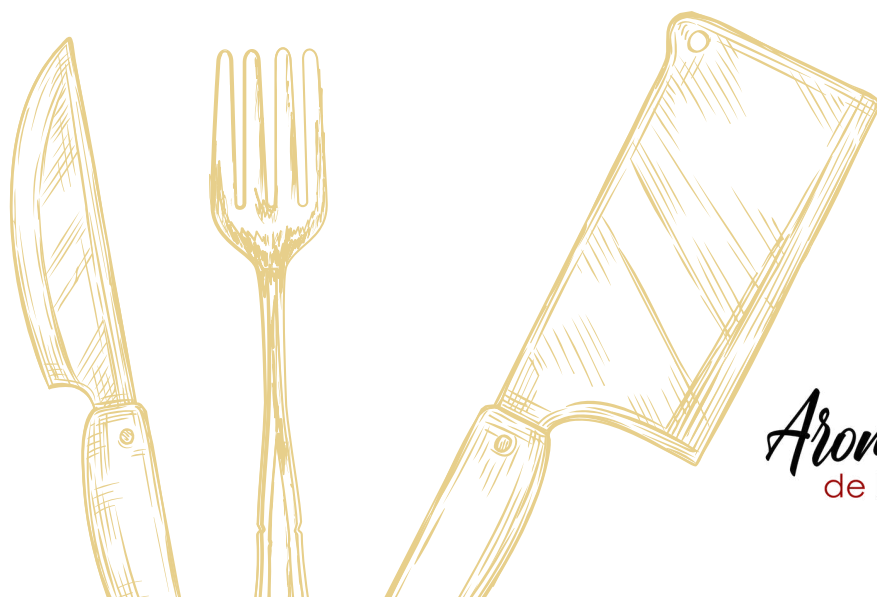
Segundos

Del mar

- Merluza de pincho con almejas en salsa verde.
- Lubina salvaje asada al estilo Orio con vinagreta de tomate.
- Atún rojo a la plancha "vuelta y vuelta" con verduritas al wok.
- Suprema de bacalao a la riojana.

De la tierra

- Jarrete de cordero lechal guisado al vino de Rioja (recomendado para dos pax).
- Chuletilas de cordero lechal a la brasa de carbón.
- Paletilla de cordero lechal asada (recomenda para dos pax).
- Solomillo de ternera a la brasa de carbón.
- Entrecot de ternera a la parrilla de carbón.
- Chuleta de ternera a la parrilla de carbón (500gr aprox).
- Pluma de cerdo ibérico de bellota a la brasa de carbón.





"Cocinamos con alma"

Postres

- Tarta de queso horneada
- Coulant de chocolate y bayleis
- Arroz con leche quemado
- Queso de los cameros y membrillo
- Milhojas de crema pastelera con chocolate caliente
- Torrija de pan brioche con salsa inglesa
- Panna cotta de café con helado de vainilla
- Granizado de yogurt con culis de frutos del bosque
- Cuajada con miel y nueces
- Tarta helada
- Fruta del tiempo pelada

No dude en preguntarnos por otras "dulces opciones"





"Cocinamos con alma"

Cafés

- Café Bombón: leche condensada, café ,crema de leche y cacao
- Café Irlandés: Whisky, Azúcar, Café, Nata y Cacao
- Café Escocés: Whisky ,Azúcar, Café, Helado de vainilla y cacao
- Capuccino viena: Café, cacao, Leche, nata (Montada) y cacao





"Cocinamos con alma"

Sobremesa



- Whisky Cardhu o Chivas
- Orujo de hierbas
- Crema de orujo
- Licor de café
- Orujo de pacharán
- Licor de avellanas

Gin Tonic de ginebras premium



- **Gin Martin Miller:**
Es un clásico del London Dry con olores envolventes y un sabor suave. Elaborada a partir de la destilación de distintos cereales, maíz, cebada y malta, a los cuales se añaden bayas de enebro y otras hierbas aromáticas.
- **Bulldog:**
Elaborada en Inglaterra. Mezcla de 12 hierbas exóticas. Notas florales, frutales y cítricas con una perfecta integración del enebro.
- **Gin Nordès:**
Elaborada en Galicia, mediante un proceso lento y cuidadoso y la mejor uva blanca gallega albariño, el destilado se matiza con 11 botánicos naturales.
- **Puertos de Indias:**
Elaborada en Carmona (Sevilla). Desprende un intenso aroma y sabor a fresa y enebro, así como notas cítricas.