

LA CARTA

STARTERS/ ENTRÉES

THINGS TO CHICK / CHOSES À POUSSIN

	Entera	Pincho
RIOJANO CHORIZO TO SPREAD as a sobrassada CHORIZO DE RIOJANO À TARTINER en sobrassada	////	4 €
GOAT CHEESE WITH EZCARAY HONEY FROMAGE DE CHÈVRE AU MIEL D'EZCARAY	////	4 €
FISH CAKE with vegetable mayonnaise.. GÂTEAU DE POISSON avec mayonnaise végétale.	////	4 €
THE CROQUETTES THAT MY MOTHER taught us to make. LES CROQUETTES DE MA MÈRE nous a appris à faire	12 €	2 € Unid
TONDELUNA RUSSIAN SALAD, with a fluffy mayonnaise LA SALADE RUSSE DU TONDELUNA et sa mayonnaise légère	14 €	8 €

A LITTLE OF THE COUNTRYSIDE/ UN PEU DE CAMPAGNE

	Entera	Pincho
* PEAS SAUTEED ON FLAME, vanilla and lettuce cream POIS SAUTÉS SUR FLAMME, crème vanille et laitue	24 €	12 €
RICE CASSEROLE WITH VENISON AND MUSHROOM CASSEROLE DE RIZ AU CERF ET AUX CHAMPIGNONS	25 €	13 €
GRILLED WHITE ASPARAGUS, mushroom mayonnaise ASPERGES BLANCHES GRILLÉES, mayonnaise aux champignons	21 €	10 €
POCHA BEAN STEW WITH QUAILS RAGOÛT DE HARICOTS AUX CAILLES	21 €	10 €
DWARF SITAKE SAUTERED WITH TENDER GARMENTS egg and potato muslin. (the half portion will go with egg yolk) SITAKE NAIN SAUTÉ AVEC DES VÊTEMENTS TENDRES mousseline d'œuf et de pomme de terre.	16 €	9 €

PLAYING WITH THE FARM / JOUER AVEC LA FERME

	Entera	Pincho
BEEF STEAK TARTAR with foie, avocado, mustard and toasts TARTAR STEAK DE BEEF avec de foie, avocat, moutarde et toasts	24 €	12 €
GINGER CHICKEN WINGS BRIOCHE AILES DE POULET AU GINGEMBRE BRIOCHE	21 €	7 € Unid
ROMAN-STYLE LAMB BRAINS and a lemon curd dressing CERVEAU D'AGNEAU À LA ROMAINE et vinaigrette au citron	21 €	10 €
ROASTED EAR whit peeled brown beans on OREILLES RÔTIES AVEC HARICOTS BRUNS sur gazpachuelo de carottes	21 €	7 € Unid

SIDE DISH / GARNITURE

RIOJANO PEPPERS IN STRIPS	8 €
PAN FRIED POTATOES.....	8 €
GREEN SALAD WITH CHIVES	8 €

PRINCIPALES

FROM THE SEA / DE LA MER

HAKE CONFITATED at 45°C, peppers and rice cream.....	25 €
HAKE CONFITATED à 45°C, poivrons et crème de riz	
* CONFIT COD on a roasted garlic puree, Rioja sauce and Pil-Pii.....	28 €
MORUE CONFIT sur purée d'ail rôti, sauce Rioja et Pil-Pii	
ROASTED MONKFISH, SILKY SAUCE FROM ITS BONES on green olive and caper tapena.....	25 €
BAUDROIE RÔTIE, SAUCE SOYEUSE DES ARÊTES sur tapenade d'olives vertes et de câpres.	
SQUID AND VEGETABLE RAVIOLIS, on black corn cream.....	18 €
RAVIOLIS DE CALMARS ET DE LÉGUMES, sur crème de maïs noir	

AND OF THE EARTH / ET DE LA TERRE

* RED MEAT ENTRECOT, with café de Paris sauce	28 €
ENTRECOT DE VIANDE ROUGE, sauce café de Paris.	
BONED AND STUFFED PORK HANDS	25 €
MAINS DE PORC DÉSOSSÉES ET FARCIES	
GRANDMA'S MEATBALLS with truffle over Parmentier.....	22 €
MAINS DE PORC DÉSOSSÉES ET FARCIES	
GLAZED BEEF CHEEKS	19 €
JOUES DE VEAU GLACÉES	
TRADITIONAL CANNELLONI GRATIN with truffle	18 €
GRATIN TRADITIONNEL DE CANNELLONIS à la truffe. joyeuse épicee cornichons, lard cru et fromage de chèvre.	

NOBODY BECOMES BITTER BY A CANDY

CHEESE PIE, with crème anglaise.....	9 €
TARTE AU FROMAGE, avec crème anglais	
CAMEROS CHEESE CAKE, apple and honey ice cream	9 €
GÂTEAU AU FROMAGE CAMEROS, glace aux pommes et au miel.	
TOASTED TORRIJA WITH FIG TREE SHADOW ICE CREAM	9 €
TORRIJA GRILLÉ AVEC GLACE À L'OMBRE DE FIGUIER	
* HAZELNUT SOUFFLE BURNED WITH RUM with choco barrel sauce.....	9 €
SOUFFLE AUX NOISETTES BRÛLÉ AU RHUM avec sauce tonneau choco	
CREAMY VANILLA FLAN and sheep's milk ice cream.....	9 €
FLAN VANILLE CREMEUSE et glace au lait de brebis	

LOS MENÚS

TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION 55 €

INDIVIDUAL TASTING

Comenzamos (entrantes que irán al centro de la mesa)

THE CROQUETTES that my mother taught us to make
 THE RUSSIAN SALAD from Tondeluna with aerated mayonnaise.
 ROMAN-STYLE LAMB BRAINS and a Lemon curd dressing.
 GLAZED CHICKEN WINGS with ginger and chili, on brioche

First

PEAS SAUTEED ON FLAME, vanilla and lettuce cream.

Fish

SQUID AND VEGETABLE RAVIOLIS, on black corn cream.

Meat

GRANDMOTHER'S MEATBALLS with truffle on parmentier.

Dessert

CAMEROS CHEESE TOAST, apple and honey ice cream.De Primero

MENU OF THE DAY 30 €.

* This menu is individual and will not be served on weekends or ½ day holiday periods.

THE CROQUETTES that my mother taught us to make (2 units)
 + 1 STARTPER to choose from.
 + 1 MAIN to choose from.
 + 1/2 DESSERT of your choice.

*Except for dishes marked with an asterisk.

MENU I'M IN A HURRY 20 €

* This menu is individual and will not be served on weekends or ½ day holiday periods.

THE CROQUETTES that my mother taught us to make (2 units)
 + 1 SINGLE DISH to choose between STARTERS or MAINS
 + 1/2 DESSERT

*Except for dishes marked with an asterisk.

CHILDREN'S MENU 20 €

Individual menú CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD.

CROQUETTES. 2 pc
 + ½ FRESH PASTA Bolognese.
 + ½ GRILLED ENTRECOT with French fries
 + ½ DESSERT of your choice.

*Except for dishes marked with an asterisk.