

## RESTAURANTE TRADICIÓN 1860

Fue en el año 1860, cuando la bodega Marqués de Riscal embotelló su primer vino tinto. En este mismo año, el actual establecimiento de Ezcaray, que asesora la gastronomía de La Ciudad del Vino, adoptó el apellido familiar como nombre para su recién inaugurado establecimiento, Hotel Echaurren.

1860 es una fecha cargada de significado para ambas casas y por ese motivo decidimos utilizarlo para bautizar a este restaurante como RESTAURANTE 1860 TRADICIÓN.

Francis Paniego



**HOTEL  
MARQUÉS DE RISCAL  
ELCIEGO**

## **MENÚ RISCAL\***

\*nuestro menú Riscal está compuesto por una selección de algunos de nuestros platos más representativos.

### **Entrantes**

LAS CROQUETAS DE ECHAUREN, de jamón, suaves y cremosas.  
CARPACCIO DE GAMBA, sobre tartar de tomate, ajo blanco y caviar de vino  
PIMIENTOS DE 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

○

CARRILLERA DE TERNERA GLASEADA, con puré de manzana y rúcula.

### **Postre**

TOSTA TEMPLADA CON QUESO FRESCO, manzana reineta y helado de miel

58€ IVA incluido

Bebidas no incluidas

## CARTA 1860 TRADICIÓN

por Francis Paniego

### ENTRANTES

#### DE PRIMERO PARA PICAR AL CENTRO DE LA MESA

LAS CROQUETAS DE ECHAUREN de jamón y pollo, suaves y cremosas.	14,00
MORCILLA ASADA A LA PARRILLA DE CARBÓN con salsa de tomate vieja.	12,00
PIMIENTOS DE CRISTAL CAMELIZADOS, con huevo de corral cocinado a baja temperatura y dados de patata.	16,00
CARPACCIO DE GAMBA SOBRE TARTAR DE TOMATE, ajo blanco y caviar de vino.	19,50
COLMENILLAS A LA CREMA AGRIA con foie-gras a la plancha.	25,00
ARROZ SECO DE MONTAÑA, codorniz y hongos.	22,00
PLATO DE TEMPORADA	

#### NUESTROS PLATOS DE CUCHARA

LA SOPA DE PESCADO DEL ECHAUREN con almejas.	18,50
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA ligadas con el jugo de la cocción y jamón.	16,00
CAPARRONES A LA RIOJANA (alubias rojas) con chorizo y panceta.	15,00
POCHAS FRESCAS* (alubias blancas) con fritada de tomate.	15,00

\*Son frescas porque las congelamos en temporada para evitar que la piel se endurezca y así disponer de ellas durante todo el año.



**HOTEL  
MARQUÉS DE RISCAL  
ELCIEGO**

## **PRINCIPALES**

### **LOS PESCADOS**

MERLUZA A LA ROMANA CONFITADA A 45°C con pimientos verdes y sopa de arroz.	26,00
MERLUZA EN SALSA VERDE con almejas y cocochas.	26,00
COGOTE DE MERLUZA DE PINCHO AL HORNO, con refrito de ajo y perejil y patatas panadera (para dos personas)	50,00
LOMO DE LUBINA DE ESTERO ASADA, con jugo y pil-pil de sus espinas.	28,00
RODABALLO A LA BRASA con refrito, guarnecido con patata panadera y una crema de ajo asado.	35,00

### **LAS CARNES**

CHULETA DE VACA A LA BRASA con pimientos del piquillo.	65,00/KG
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA con salsa café de París y patatas.	26,00
MANITA DE CERDO DESHUESADA sobre puré de apionabo y hortalizas	24,00
CALLOS CON MORROS DE TERNERA A LA RIOJANA.	24,00
CARRILLERA DE TERNERA GLASEADA, con puré de manzana y rúcula.	22,50
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier	22,00
CHULETILLAS DE CORDERO AL SARMIENTO con patatas panadera.	25,00
SOLOMILLO DE CIERVO sobre picada de invierno y castañas.	28,00



**HOTEL  
MARQUÉS DE RISCAL  
ELCIEGO**

## **NUESTROS POSTRES Y HELADOS HECHOS EN CASA**

TOSTA TEMPLADA CON QUESO FRESCO, manzana reineta y helado de miel.	10,50
PASTEL DE REQUESON TRADICIONAL.	10,50
TORRIJA DE BRIOCHE EN COCOTTE, con helado de vainilla.	10,50
PASTEL CALIENTE Y FLUIDO DE CHOCOLATE con helado de vainilla. (coulant)	10,50
FRESAS MACERADAS CON VINAGRE un toque de pimienta y helado de queso.	8,00
TARTA DE CHOCOLATE CON NUECES y helado de miel.	8,00
EL FLAN DE HUEVO CASERO	7,00
LA CUAJADA DE LECHE DE OVEJA, con miel de brezo de Ezcaray y nueces	7,00
ENSALADA DE FRUTAS y sorbete de frutos rojos.	8,00
SURTIDO DE QUESOS con membrillo	10,00
SORBETE DE LIMÓN BATIDO AL CAVA	7,00
HELADOS HECHOS EN CASA: de miel de brezo, de queso fresco, de vainilla y de chocolate	6,00