

LA COCINA DE MERCHE: MENÚ

APERITIVO

APPETIZER

Foie gras trufado hecho en casa
Homemade truffled foie gras

ENTRANTES

STARTERS

Ensalada de tomate, boquerón en vinagre y lascas de parmesano
Tomato salad, anchovies in vinegar and Parmesan flakes

Alcachofas confitadas sobre crema de calabaza y huevo a baja temperatura
Confitted artichokes on pumpkin cream and egg cooked at low temperature

SEGUNDOS PLATOS

*A ELEGIR

MAIN DISHES

*TO CHOOSE

Lomo de merluza al horno con salsa verde
Baked hake loin with green sauce

Bacalao a la Riojana
Rioja-style cod

Entrecotte de ternera a la parrilla
Grilled beef entrecote

Chuletillas de cordero a la parrilla
Grilled lamb chops

Rabo deshuesado con hongos y crema de patata
Boneless oxtail with mushrooms and potato cream

Carrilleras de ternera al vino tinto con crema de patata
Beef cheeks in red wine with potato cream

Mano y oreja de cerdo con salsa vizcaína
Pork's hands and ears with biscayan sauce

Cordero asado (2 personas)
Roast lamb (2 people)

POSTRE

DESSERT

Pastel de queso con helado de vino y arrope de tempranillo
Cheesecake with wine ice cream and tempranillo syrup



El menú incluye aperitivo, agua y pan
The menu includes an appetizer, water and bread

El menú se sirve a mesa completa
The menu is served to a full table

32€/PAX