




Restaurante de cocina tradicional, Bistró 1860




En el año 1860 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 establecimiento, hotel Echaurren.

Por eso *Bistró 1860* es un nombre cargado de significado para este restaurante de cocina tradicional.

Para Comenzar

Jamón ibérico de bellota (D.O Guijuelo – Salamanca),	26€
Nuestras croquetas	14€
Ensalada verde, con pimientos asados, tomate y ventresca de bonito 	15€
Ensalada de queso de cabra tostado con vinagreta. 	19€
Pasta fresca con verduritas y huevo escalfado 	16€
Menestra de verdura frescas de temporada 	18€
Cada día hacemos un potaje diferente (garbanzos con rape y almejas, alubias blancas, caparrones, patatas a la Riojana...)	14€

Los Pescados

Merluza a la romana con pimientos riojanos	24€
Bacalao fresco al horno con refrito y patatas panaderas 	22€
Rape con almejas y hongos "Boletus Edulis" con salsa marinera 	29€
Merluza en papillote con hortalizas y aceite de oliva 	24€
Cogote de merluza al horno con su refrito (2 comensales)	41€

Las Carnes

Las albóndigas de la abuela con trufa sobre parmentier de patatas y aceite de oliva	17€
Las patitas de cordero a la riojana	18€
Manita de cerdo deshuesada con pera de Rincon de Soto, hortalizas y setas.	22€
Solomillo de vaca asado con pimientos de Tormantos y patatas fritas a la sartén	25€
Chuletitas de cordero de leche con patatas panaderas y aceite de sarmientos 	19€
Chuletón de vaca con patatas y pimientos del piquillo	35€

El Menú Tierra

En pequeñas raciones, selección de algunos clásicos de nuestra cocina.

La Terrina de Queso de Cabra con Aceite de Miel y Costra de Sésamo.

Nuestras Croquetas

Nuestro Potaje del Día

Rape con Almejas y Hongos "Boletus Edulis" con Salsa marinera

Albóndiga de la abuela con trufa sobre parmentier
de patatas y aceite de oliva

Tarta de Queso fresco con Frambuesa

Precio del menú: 55€

Para cuidar la calidad del servicio, el menú será servido a mesa completa

Nuestras Repostería Casera

Tosta templada con queso de Cameros, manzana reineta y helado de miel	8€
Tarta de chocolate con nueces helado de vainilla y salsa de chocolate	8€
Cuajada de leche de oveja con nueces y miel de Brezo	8€
Fruta preparada (según temporada) 	8€
Flan de huevo casero con helado de queso fresco	8€
Selección de quesos españoles con membrillo (Idiazabal, Cabrales, Burgos, Manchego, Torta del Casar)	8€
Crema tostada a la vainilla con helado de queso fresco.	8€



Platos saludables
(Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener, no dude en comunicarlo al personal del restaurante.)

(Todos los precios incluyen 8% IVA)

Elciego, Primavera del 2011