

Deléitate con propuesta gastronómica estacional basada en los platos más icónicos de la región.

ENTRANTES

Ensalada de "Tomata" de la huerta, con anchoas, cebolleta y vinagreta de fresitas | 15€

Carpaccio de setas, aderezado con miel/mostaza, cebollino y queso curado | 14€

Piparras fritas frescas de temporada | 12€

Tartar de salmón, con aguacate, emulsión de sésamo y ensalada de alga wakame | 17,50€

Croquetas "Casa Grande" de jamón ibérico | 11€

Calamares a la Romana, calamar fresco a la romana, con mahonesa de chile y lima | 13,50€

Escalibada de berenjena a la llama, con queso burrata, salsa saltziki, miel de Sierra de la Demanda y pistachos | 16€

Pisto riojano, con jamón ibérico, yema campera y cebolla frita | 13,50€

Tabla de embutidos de La Rioja, chorizo, salchichón (de caza) y lomo con el sello de artesanía de La Rioja | 13€

Ensaladilla Rusa, Casa Grande | 1€

POSTRES

Flan de coco | 7.50€

Tabla de quesos nacionales | 16€

Trufas de chocolate con nata | 7.50€

Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos | 8.50€

Brownie casero con helado de vainilla | 8.50€

PRINCIPALES

GUISADOS

Carrilleras de ternera, guisada al vino tinto con parmentier y chips de hortalizas | 24€

Albóndigas Remelluri, en salsa trufada con láminas de champiñón y rellenas de foie con puré de patata de Grañón | 22,50€

NUESTROS PESCADOS

Salmón, con un toque de brasa, wok de verduras y mahonesa de soja y sésamo | 22,50€

Merluza de pincho del cantábrico, ligeramente braseada, con láminas de patata terminada a la Ondarresa | 24,50€

Pulpo a la parrilla, con trinxat de patata y crema de panceta curada | 22€

A LA BRASA

Chuletillas de cordero lechal, con pimientos asados de Leiva y patatas fritas de Grañón | 25,50€

Pluma ibérica 100% bellota, con pimientos asados de Leiva y patatas fritas de Grañón | 25,50€

Chuletón de vaca vieja, madurada 60/70 días, con pimientos asados de Leiva y patatas fritas de Grañón | 58€/kg