

Menú Otium

COCKTAIL DE BIENVENIDA

SNACK

Carpaccio de pulpo, teja de pimentón y kimchie.

ESTÍMULO

Trucha curada, sobre ajo blanco de melón.

Patata confitada sobre su guiso de patatas a la riojana
y piparras.

PERCEPCIÓN

Raviolis de txangurro sobre fondo de langostinos.

Brioche relleno de costilla, su jugo y alegrías riojanas.

CONFIRMACIÓN

Bonito de temporada poco hecho, escabeche de sus
espinas y brotes.

Rabo de vaca deshuesado, tartar de verduritas y
parmentier de patata.

FELICIDAD

Queso, pan y vino.

Precio por persona: 60€ (IVA incluido, bebidas aparte)



Otium Menu

WELCOME COCKTAIL

SNACK

Octopus carpaccio, pepper and kimchie.

STIMULUS

Cured trout, on white garlic of melon.

Confit of potatoes on its stew of potatoes Rioja style and
“piparras” (green seasonal peppers).

PERCEPTION

Crab meat raviolis on prawn sauce

Brioche stuffed with ribs, their juice and “alegrías” (Rioja spicy peppers)

CONFIRMATION

Seasonal tuna, rare, marinade of its bones and green sprouts.

Cow’s tail, vegetables tartar and parmentier of potatoes.

HAPPINESS

Cheese, bread and wine.

Price per person: 60€ (VAT Included, beverage not included)

