

CARNES – MEAT - VIANDES

Tostón o Cochinitillo asado de Arévalo

Roasted suckling pig Arévalo style – Cochon de lait grillé façon Arévalo

Entrecot de ternera

Grilled beef entrecôte - Entrecôte

Chuletón de Arévalo

Grilled beef T-bone Arévalo style – Côte de boeuf

Solomillo de ternera al gusto

Grilled beef tenderloin - Filet de boeuf

Chulecillas de lechal

Grilled baby lamb chops – Côtes d'agneau

Paletilla de cordero asado

Roasted lamb shoulderblade – Agneau rôti

Cuartos de cordero asado (por encargo, mínimo dos personas)

Roasted lamb quarter (must be ordered in advance) – Quart d'agneau rôti (sur commande)

Rabo de toro estofado en “nido brick”

Bull tail « brick nest » style – Queue de taureau dans un nid de brick

DESCADOS Y ARROCES - FISH AND RICE – POISSONS ET RIZ

Arroz con bogavante (Mínimo 2 personas)

Rice stewed with large lobster (Minimum 2 people) – Riz au homard (minimum 2 personnes)

Merluza a la cazuela, a la romana o a la plancha

Hake with shellfish, Roman style or grilled – Cassolette de merlan, façon “À la Romana” or grillée

Bacalao encebollado, El la Riojana o Receta del chef

Codfish with onion, “A la Riojana” style or Chef recipe – Morue oignonade, façon “Á la Riojana” ou du Chef