CARTA
ASADOR LOS NIETOS

Calle Los Mesones Nº 30 (26330) Briones (La Rioja)

Teléfonos (+34): 941.322.445 / 677470692

Email: losnietosaya@gmail.com

Page Web : www.asadorlosnietosbriones.com

MENÚS ESPECIALES FIN DE SEMANA ASADOR "LOS NIETOS"

PRIMEROS COMUNES A ELEGIR ENTRE ENTRE:

****Legumbre****

****Alcachofas naturales sobre crema de patata a la riojana y jamón****

****Parrillada de Verduras****

****Patatas a La Riojana****

****Ensalada de Rulo de Cabra****

****Revuelto de Boletus****

SEGUNDO PLATO QUE DEFINE LA OPCIÓN A ELEGIR ENTRE:

Opción 1: Menú 35,00€

Lubina Asada a la Cepa

Pluma de Cerdo Asada a la Cepa

Opción 2: Menú 39,00€

Chuletillas de Cordero Lechal Asadas a la Cepa

Entrecotte de Añojo Asado a la Cepa

***Salmón asado a la Cepa ***

***Bacalao a la riojana ***

Carrilleras de Cerdo guisadas

Opción 3: Menú chuletón (2 personas) 98,00€ (según peso)

***Chuletón 1 kg con ensalada verde y patatas fritas ***

POSTRES COMUNES A ELEGIR ENTRE:

Tarta de Queso Casera

Goxua

Milhojas Caseras Rellenas de nata

Arroz con Leche Casero

Cuajada Casera de Leche de Oveja

Helado de Naranja , chocolate o caramelo

Mouse de Chocolate Casero

***Estos menús incluyen 1 bollo de pan, agua , café o infusión en la siguientes condiciones ***

Compartir menú conlleva un suplemento de 11,00€

Pan sin gluten suplemento 1,00€

***No incluye vino ***

CARTA ASADOR "LOS NIETOS"

RACIONES Y ENSALADAS

- Ración de Croquetas Caseras 12,00€ (8 unidades)
- Croquetas por unidad / 2,00€
- Ración de alcachofas con jamón 18,00€
- Ración de Morcilla o de Chorizo a la Brasa 15,00€
- Revuelto de Boletus(Tamaño para 2) 18,00€
- Jamón Ibérico 20,00€
- Tabla de Ibéricos(Lomo,Chorizo, Jamón, Salchichón Ibéricos y Queso de Cameros) 25,00€
- Tabla de Quesos (Combinado de 3 variedades anteriores) 14,00€
- Ración de Gambas a la Plancha 22,00€
- Ración de Pimientos del Piquillo, Ventresca y Anchoas 18,00€
- Ensalada Mixta "Los Nietos" (Tamaño para 2) 15,00€
- Ensalada de Puerros y Anchoas 18,00€

PESCADOS

- Lubina de Ración (3-4) Asada a La Cepa con Guarnición 20,00€

- Bacalao a La Riojana 18,00€

Salmón Asado a la Cepa con Guarnición 2 0 ,00€

SE SIRVE MARISCO Y PESCADOS SALVAJES Y DE TALLAS ESPECIALES POR ENCARGO ANTICIPADO Y EN FUNCIÓN DE LA TEMPORADA

CARNES

- Rabo de Toro Guisado al Vino 21,00€

- Chuletillas de Cordero Lechal Asadas a la Cepa con Guarnición 21,00€

- Solomillo de Añojo Asado a la Cepa con Guarnición 26,00€

- Chuletón de Añojo Asado a la Cepa con Guarnición según Peso 54,00€/Kg

SE SIRVEN CORDEROS LECHALES Y CABRITOS ASADOS AL HORNO DE LEÑA POR ENCARGO

POSTRES

- Cuajada Casera de Leche de Oveja 5,50€
- Tarta Helada de Whisky 5,50€
- Mouse de Chocolate Negro Casera 7,00€
  (solo en invierno)
- Tarta de Queso Casera 6,50€
- Milhojas Casera Rellena de Nata 8,00€
- Goxua 8,00€
- Helado artesanales (chocolate , naranja
  o caramelo) 7,50€
- Ración de queso de cameros añejo 10,50€

MENÚS INFANTILES ASADOR LOS NIETOS

(Hasta 11 años)

Opción 1:

***A elegir un primero del menú + ración de croquetas caseras con patatas fritas + helado infantil o arroz con leche ***

Opción 2:

***Secreto de cerdo + croquetas caseras + nuggets +patatas fritas + helado infantil o arroz con leche ***

Estos Menús incluyen pan y agua ó refresco

*18,00€

RESTAURANT MENU
ASADOR LOS NIETOS

ASADOR LOS NIETOS

Los Mesones Street 30th (26330) Briones (La Rioja)

Phones (+34): 941.322.445 / 608.020.228 / 696.230.009

Email: losnietosaya@gmail.com

Web Page : www.asadorlosnietosbriones.com

SPECIAL MENUS WEEKEND ASADOR "LOS NIETOS"

FIRST COURSES COMMON TO CHOOSE BETWEEN:

Legume

Natural artichokes on rioja cream and sautéed ham

** Grilled Vegetables**

Potatoes in Riojan Style

Goat Cheese Salad

Boletus Mushrooms Scramble

SECOND COURSE DEFINING THE OPTION TO CHOOSE BETWEEN:

Option 1: Menú 35,00€

Sea Bass Grilled with Vine Wood

Pork Feather grilled with Vine Wood

Option 2: Menú 39,00€

Small Lamb Chops Grilled with Vine Wood

Cod In Riojan Style

Yearling Entrecotte Grilled with Vine Wood

Pork Cheeks Stew with Red Vine Sauce

Salmon Grilled with Vine Wood

Option 3: Steak Menu (2 people) 98,00 (depending on weigth)

1 kg rib aye steak with green salad and chips

DESSERTS COMMON TO CHOOSE BETWEEN:

Homemade Cheesecake

Goxua

Homemade Strudel Filled with Pastry Cream

Homemade Rice Milk

Homemade Sheep Milk Curd

Homemade Orange , chocolat et caramel Ice

These menus include :bread, water coffe or tea in the following conditions:

Sharinga menu entails a supplement of 11,00€

Gluten free bread extra 1,00€

Wine not included

"LOS NIETOS GRILL-RESTAURANT" MENU

SHARES AND SALADS

- Homemade Croquettes Share 12,00€
- Homenade croquettes unid. 2,00€
- Sausage or Blood Sausage Share 15,00€
- Natural artichokes with ham 18,00€
- Boletus Mushrooms Scrambled (Size for 2) 18,00€
- Iberian Ham 20,00€
- Iberian Table (Loin, Chorizo, Ham, Salchichón and Cameros Cheese) 25,00€
- Cheese Board (Combination of 3 Previous Varieties) 14,00€
- Grilled Little Prawns Share 22,00€
- Piquillo Peppers, Tuna Belly and Anchovies Share 18,00€
- Mixed Salad "Los Nietos" (Size for 2) 15,00€
- Leeks and Anchovies Salad 18,00€

FISHES

- **Sea Bass (Size 3-4) with Garnish Grilled with Vine Wood 20,00€**
- **Cod Cooked in Riojan Style 18,00€**
- **Salmon Grilled with Vine Wood and Garnish 20,00€**

SEAFOOD AND WILD FISH AND SPECIAL SIZES ARE SERVED ON REQUEST AND DEPENDING ON THE SEASON

MEATS

- **Bull`s Tile Cooked with Wine and Garnish 21,00€**
- **Small Lamb Chops Grilled with Vine Wood and Garnish 21,00€**
- **Yearling Sirloin Grilled with Vine Wood and Garnish 26,00€**
- **Yearling Big Chop Grilled with Vine Wood and Garnish According to Weight 54,00€/Kg**

MILK LAMBS AND ROASTED KIDS ARE SERVED AT THE WOODEN OVEN BY CUSTOM

DESSERTS

- Homemade Sheep's Milk Curt 5,50€
- Whisky Ice Cacke 5,50€
- Homemade Chocolate Mousse(en hiver) 7,00€
- Homemade Cheesecake 6,50€
- Homemade Millefeuille Stuffed with Cream 8,00€
- Goxua 8,00€
- Orange , chocolat or caramel ice 7,50
- Portion of aged cheese 10,50€

*KIDS MENU "LOS NIETOS GRILL-RESTAURANT"

MAIN COURSE:
(up to 11 years)

Option 1

To chosse a strater fron the menu + a portion of homenades croquettes with chips + childrens ice cram or rice pudding

Option 2

*** Grilled por steak + chips + nuggets + homenades croquettes + childrens ice cream or rice pudding***

Those menus include bread, water or a refreshment

18,00

CARTE
ASADOR LOS NIETOS

Rue Los Mesones 30 (26330) Briones (La Rioja)

Téléphones (+34): 941.322.445 / 608.020.228 / 696.230.009

Email: losnietosaya@gmail.com

Page Web : www.asadorlosnietosbriones.com

Menus spéciaux Asador los Nietos

PREMIER PLAT COMMUN À CHOISIR ENTRE:

Légumme

**Artichauts naturels grillés sur creme de pommes de terre á la rioja **

Gril de Légummes

**Pommes de terre á la riojana **

Salada de chèvre

**Oeufs brouillés de Boletus **

DEUXIÉME PLAT DÉFINISSANT L´OPTION ÀCHOSIR ENTRE :

Option 1: Menu 35,00€

*Loup de Mer Rôti au Bois de Vigne *

*Plume de Porc Rôtie au Bois de Vigne *

Option 2: 39,00€

* Côtelettes d'agneau Pascal Rôti au Bois de Vigne *

* Morue à La Riojana *

* Entrecôte Rôtie au Bois de Vigne *

* Joues de Porc Cuites au Vin Rouge *

* Saumon Grillé au Bois de Vigne *

Option 3 : Menu 98,00€ (pour 2 personnes)

1kg steak avec salades verte et frites

DESSERTS COMMUN A CHOISIR ENTRE:

* Gâteau au Fromage fait Maison *

Goxua

Strudel Maison Garni de Crème

* Riz au Lait Fait Maison *

* Lait Caillé de Mouton Fait Maison *

Glace à L'orange , chocolat et caramel

Ces menus comprennent du pain, de l'eau , café ou thé dans les conditions *

Le partage d´un menu entraire un suplément de 11,00€

Pain sans gluten en suplément 1,00€

Vin non iclus

CARTE "LOS NIETOS RESTAURANT-GRILL"

RATIONS ET SALADES

- Ration de Croquettes Maison 10,00€
- Croquettes unid 2.00€
- Ration de Saucisse Grillée ou de Saucisse Grillée 15,00€
- Artichauts naturels au jambon 18,00€
- Oufs Brouillés aux Boletus (Taille pour 2) 18,00€
- Ration de Jambon Ibérique 20,00€
- Tableau Ibérique(Longe,Chorizo,Jambon,Saucisse Ibériques et Fromage Cameros) 25,00€
- Plateau de Fromages (Combinaison de 4 Variétés précédentes) 14,00€
- Portion de Petite Crevettes Grillées 22,00€
- Ration de Piquillos, Ventre de Thon et Anchois 18,00€
- Salade Mixte "Los Nietos" (Taille pour 2) 15,00€hfdhaershad
- Poireau Salade et Anchois 18,00€

POISSONS

- **Basse Mer (Taille 3-4) Rôti avec du Bois de la Vigne et Garniture 2 0 ,00€**
- **Morue à la Rioja 18,00€**
- **Salmon Rôti avec du Bois de la Vigne et Garniture 20,00€**

FRUITS DE MER ET POISSONS SAUVAGES ET TAILLES SPÉCIALES SONT SERVIS SUR DEMANDE ET SELON LA SAISON

VIANDES

- **Queue de Taureau Cuite au Vin Rouge 21,00€**
- **Côtelettes D'agneau Rôti avec du Bois de la Vigne et Garniture 21,00€**
- **Aloyau Añojo Rôti avec du Bois de la Vigne et Garniture 26,00€**
- **Côtelette de Añojo Rôti avec du Bois de la Vigne et Garniture en Poids 54,00€/Kg**

LAMBS AU LAIT ET ENFANTS RÔTIS SONT SERVIS AU FOUR Á BOIS PAR CUSTOM

DESSERTS

- Flan Maison 4,75€
- Glace a l´orange 6,50€
- Lait de Riz Maison 5,50€
- Lait de Brebis Maison Caillé 5,50€
- Whisky Tarte Frost 5,50€
- Mousse au Chocolat 7,00€
- Gâteau Au Fromage Maison 6,50€
- Miloja Maison Fourrée à la Crème 8,00€
- Biscuits Faits Maison Canutillos Farcis à la Crème Pâtissière 8,00€
- Goxua 8,00€
- Formage affiné 10,50€

MENU POUR ENFANTS “LOS NIETOS RESTAURANT-GRILL”

PLAT PRINCIPAL:

Option 1:

Choisir une premiè portionbn du menu+ croquettes maison +avec frites + glace enfants ou riz au lait fait maison

Option 2:

Porc secreté grillé +frites + crequettes +nuggets + glace enfants ou riz au lait fait maison

18,00

Ces menus incluent du pain et de l´eau ou de soda