



Menú

de 13:00 h a 16:00 h

primeros

Crema de calabacín con picatostes.

Contiene lactosa y gluten.

Lentejas a la Riojana.

Ensalada verde de brotes tiernos con atún, cebolla morada ligeramente encurtida, zanahoria, pepino, remolacha, aceitunas kalamata, aderezada con vinagreta de miel y mostaza.

Contiene mostaza.

Macarrones con salsa trufada y queso parmesano.

Contiene gluten y lactosa.

Verduras de temporada a la parrilla con salsa romesco.

Contiene gluten y frutos secos.

Quiche de puerros y champiñones.

Contiene gluten y lactosa.

segundos

Hamburguesa de ternera Wagyu, con cebolla caramelizada, queso fundido, champiñones y patatas chips.

Contiene gluten y lactosa.

Pescado del día con salsa siciliana y patatas horneadas.

Roastbeef de ternera, con salsa tártara, alcachofas fritas, rúcula y tostadas.

Contiene gluten.

Carpaccio de atún con cremoso de aguacate, reducción de miso, teriyaki, canónigos y tostadas.

Contiene gluten, frutos secos y soja.

Solomillo de vaca con salsa de champiñones y patatas fritas (supl. 9 €).

Contiene lactosa

Tataki de atún aleta amarilla marinado con cremoso de boniato, reducción de miso y sake. (supl. 7 €).

Contiene soja, frutos secos y cacahuete.

postres

Mousse de almendras.

Contiene lactosa, frutos secos y huevo.

Café goloso, con 3 degustaciones de brownie (supl. 3,5 €).

Contiene gluten y lactosa.

Macedonia de frutas de temporada.

Yogur natural “La Fageda”.

Contiene lactosa.

Pudín con helado.

Contiene huevo, lactosa y gluten.

Postre Laie: crocante de focaccia con chocolate negro fundido, aceite de oliva virgen extra, sal Maldon, acompañado de sorbete de aceite de oliva. Contiene gluten.

Pan y una bebida. (agua / refresco / caña / copa de vino) *Pan con tomate (supl. 1,5 €).

21,00 € IVA incluido

Plato del día. Elija un segundo plato del menú

+postre a elegir del menú + pan y una bebida (agua / refresco / caña / copa de vino) + café

17,00 € IVA incluido



Menú

de 13:00 h a 16:00 h

primers

Crema de carbassó amb crostons.
Conté lactosa i gluten.

Llenties a la manera de La Rioja.

Amanida verda de brots tendres amb tonyina, ceba morada lleugerament adobada, pastanaga, cogombre, remolatxa, olives kalamata, amanida amb vinagreta de mel i mostassa.
Conté mostassa.

Macarrons amb salsa trufada i formatge parmesà.
Conté gluten i lactosa.

Verdures de temporada a la graella amb salsa romesco.
Conté gluten i fruits secs.

Quiche de porros i xampinyons.
Conté gluten i lactosa.

segons

Hamburguesa de vedella Wagyu, amb ceba caramel·litzada, formatge fos, xampinyons i patates xips.
Conté gluten i lactosa.

Peix del dia amb salsa siciliana i patates fornejades.

Roastbeef de vedella, amb salsa tàrtara, tàperes fregides, ruca i torrades.
Conté gluten.

Carpaccio de tonyina amb cremós d'alcocet, reducció de miso, teriyaki, canonges i torrades.
Conté gluten, fruits secs i soja.

Filet de vaca amb salsa de xampinyons i patates fregides (supl. 9 €).
Conté lactosa.

Tataki de tonyina aleta groga marinada amb cremós de moniato, reducció de miso i sake (supl. 7 €)
Conté soja, fruits secs i cacauet.

postres

Mousse d'ametxes.
Conté lactosa, fruits secs i ou.

Cafè llaminer, amb 3 degustacions de brownie (supl. 3,5 €).
Conté gluten i lactosa.

Macedònia de fruites de temporada.

Iogurt natural "La Fageda".
Conté lactosa.

Pudin amb gelat.
Conté ou, lactosa i gluten.

Postres Laie: crocant de focaccia amb xocolata negra fosa, oli d'oliva verge extra, sal Maldon, acompañat de sorbet d'oli d'oliva. Conté gluten.

Pa i una beguda. (aigua / refresc / canya / copa de vi) *Pa amb tomàquet (supl. 1,5 €).

21,00 € IVA inclòs

Plat del dia. Trieu un segon plat del menú

+postres a triar del menú + pa i una beguda (aigua / refresc / canya / copa de vi) + cafè

17,00 € IVA inclòs



Menu

from 13:00 h to 16:00 h

starters

Zucchini cream with croutons.

Contains lactose and gluten.

Lentils Riojana style.

Green salad of tender sprouts with tuna, lightly pickled red onion, carrot, cucumber, beet, kalamata olives, dressed with honey mustard vinaigrette.

Contains mustard.

Macaroni with truffle sauce and parmesan cheese.

Contains gluten and lactose.

Grilled seasonal vegetables with romesco sauce.

Contains gluten and nuts.

Leek and mushroom quiche.

Contains gluten and lactose.

Main courses

Wagyu beef burger with caramelized onions, melted cheese, mushrooms and potato chips.

Contains gluten and lactose.

Fish of the day with Sicilian sauce and baked potatoes.

Veal roastbeef, with tartar sauce, fried capers, arugula and toast.

Contains gluten.

Tuna carpaccio with creamy avocado, miso reduction, teriyaki, lamb's lettuce and toast.

Contains gluten, nuts and soy.

Beef tenderloin with mushroom sauce and french fries (suppl. 9 €).

Contains lactose.

Marinated yellowfin tuna tataki with sweet potato cream, miso reduction and sake (suppl. 7 €).

Contains soy, nuts and peanuts.

desserts

Almond mousse.

Contains gluten, nuts and egg.

Coffee with a sweet tooth, with 3 brownie tastings (suppl. 3,5 €).

Contains gluten and lactose.

Seasonal fruit salad.

“La Fageda” natural yogurt.

Contains lactose.

Pudding with ice cream.

Contains egg, lactose and gluten.

Laie dessert: crispy focaccia with melted dark chocolate, extra virgin olive oil, Maldon salt, served with olive oil sorbet. Contains gluten.

Bread and a drink. (water / soda / small beer / glass of wine) *Bread with tomato (suppl. 1,5 €).

21,00 € IVA included

Dish of the day. Choose a main course from the menu

+ desserts to choose from the menu + bread and one drink (water / soda / small beer /glass of wine) + coffee.

17,00 € IVA included

Menú sábado

de 13:00 h a 16:00 h

primeros

Crema de calabacín con picatostes.

Contiene lactosa y gluten.

Lentejas a la Riojana.

Contiene sésamo, soja y frutos secos.

Ensalada verde de brotes tiernos con atún, cebolla morada ligeramente encurtida, zanahoria, pepino, remolacha, aceitunas kalamata, aderezada con vinagreta de miel y mostaza.

Contiene mostaza.

Macarrones con salsa trufada y queso parmesano.

Contiene gluten y lactosa.

Verduras de temporada a la parrilla con salsa romesco.

Contiene gluten y frutos secos.

Quiche de puerros y champiñones.

Contiene gluten y lactosa.

segundos

Hamburguesa de ternera Wagyu, con cebolla caramelizada, queso fundido, champiñones y patatas chips.

Contiene gluten y lactosa.

Pescado del día con salsa siciliana y patatas horneadas.

Roastbeef de ternera, con salsa tártara, alcachofas fritas, rúcula y tostadas.

Contiene gluten.

Carpaccio de atún con cremoso de aguacate, reducción de miso, teriyaki, canónigos y tostadas.

Contiene gluten, frutos secos y soja.

Solomillo de vaca con salsa de champiñones y patatas fritas (supl. 9 €).

Contiene lactosa

Tataki de atún aleta amarilla marinado con cremoso de boniato, reducción de miso y sake. (supl. 7 €).

Contiene soja, frutos secos y cacahuete.

postres

Mousse de almendras.

Contiene lactosa, frutos secos y huevo.

Café goloso, con 3 degustaciones de brownie (supl. 3,5 €).

Contiene gluten y lactosa.

Macedonia de frutas de temporada.

Yogur natural “La Fageda”.

Contiene lactosa.

Pudín con helado.

Contiene huevo, lactosa y gluten.

Postre Laie: crocante de focaccia con chocolate negro fundido, aceite de oliva virgen extra, sal Maldon, acompañado de sorbete de aceite de oliva. Contiene gluten.

Pan y una bebida. (agua / refresco / caña / copa de vino) *Pan con tomate (supl. 1,5 €).

24,50 € IVA incluido

Plato del día. Elija un segundo plato del menú

+postre a elegir del menú + pan y una bebida (agua / refresco / caña / copa de vino) + café

19,50 € IVA incluido

Menú dissabte

de 13:00 h a 16:00 h

primers

Crema de carbassó amb crostons.
Conté lactosa i gluten.

Llenties a la manera de La Rioja.

Amanida verda de brots tendres amb tonyina, ceba morada lleugerament adobada, pastanaga, cogombre, remolatxa, olives kalamata, amanida amb vinagreta de mel i mostassa.
Conté mostassa.

Macarrons amb salsa trufada i formatge parmesà.
Conté gluten i lactosa.

Verdures de temporada a la graella amb salsa romesco.
Conté gluten i fruits secs.

Quiche de porros i xampinyons.
Conté gluten i lactosa.

segons

Hamburguesa de vedella Wagyu, amb ceba caramel·litzada, formatge fos, xampinyons i patates xips.
Conté gluten i lactosa.

Peix del dia amb salsa siciliana i patates fornejades.

Roastbeef de vedella, amb salsa tàrtara, tàperes fregides, ruca i torrades.
Conté gluten.

Carpaccio de tonyina amb cremós d'alcocet, reducció de miso, teriyaki, canonges i torrades.
Conté gluten, fruits secs i soja.

Filet de vaca amb salsa de xampinyons i patates fregides (supl. 9 €).
Conté lactosa.

Tataki de tonyina aleta groga marinada amb cremós de moniato, reducció de miso i sake (supl. 7 €)
Conté soja, fruits secs i cacauet.

postres

Mousse d'ametxes.
Conté lactosa, fruits secs i ou.

Cafè llaminer, amb 3 degustacions de brownie (supl. 3,5 €).
Conté gluten i lactosa.

Macedònia de fruites de temporada.

Iogurt natural "La Fageda".
Conté lactosa.

Pudin amb gelat.
Conté ou, lactosa i gluten.

Postres Laie: crocant de focaccia amb xocolata negra fosa, oli d'oliva verge extra, sal Maldon, acompañat de sorbet d'oli d'oliva. Conté gluten.

Pa i una beguda. (aigua / refresc / canya / copa de vi) *Pa amb tomàquet (supl. 1,5 €).

24,50 € IVA inclòs

Plat del dia. Trieu un segon plat del menú

+postres a triar del menú + pa i una beguda (aigua / refresc / canya / copa de vi) + cafè

19,50 € IVA inclòs



Saturday menu

from 13:00 h to 16:00 h

starters

Zucchini cream with croutons.
Contains lactose and gluten.

Lentils Riojana style.

Green salad of tender sprouts with tuna, lightly pickled red onion, carrot, cucumber, beet, kalamata olives, dressed with honey mustard vinaigrette.
Contains mustard.

Macaroni with truffle sauce and parmesan cheese.
Contains gluten and lactose.

Grilled seasonal vegetables with romesco sauce.
Contains gluten and nuts.

Leek and mushroom quiche.
Contains gluten and lactose.

Main courses

Wagyu beef burger with caramelized onions, melted cheese, mushrooms and potato chips.
Contains gluten and lactose.

Fish of the day with Sicilian sauce and baked potatoes.

Veal roastbeef, with tartar sauce, fried capers, arugula and toast.
Contains gluten.

Tuna carpaccio with creamy avocado, miso reduction, teriyaki, lamb's lettuce and toast.
Contains gluten, nuts and soy.

Beef tenderloin with mushroom sauce and french fries (suppl. 9 €).
Contains lactose.

Marinated yellowfin tuna tataki with sweet potato cream, miso reduction and sake (suppl. 7 €).
Contains soy, nuts and peanuts.

desserts

Almond mousse.
Contains gluten, nuts and egg.

Coffee with a sweet tooth, with 3 brownie tastings (suppl. 3,5 €).
Contains gluten and lactose.

Seasonal fruit salad.

"La Fageda" natural yogurt.
Contains lactose.

Pudding with ice cream.
Contains egg, lactose and gluten.

Laie dessert: crispy focaccia with melted dark chocolate, extra virgin olive oil, Maldon salt, served with olive oil sorbet. Contains gluten.

Bread and a drink. (water / soda / small beer / glass of wine) *Bread with tomato (suppl. 1,5 €).

24,50 € IVA included

Dish of the day. Choose a main course from the menu

+ desserts to choose from the menu + bread and one drink (water / soda / small beer /glass of wine) + coffee.

19,50 € IVA included