

# LUMBRE

**Del lat. lumen, -ínis.**

- 1. f. Materia combustible encendida.**
- 2. f. Fuego voluntariamente encendido para guisar, calentarse u otros usos.**
- 3. f. Espacio que una puerta, ventana, claraboya, tronera, etc., deja franco a la luz.**
- 4. f. luz (ll claridad que irradia un cuerpo en combustión).**
- 5. f. Esplendor, lucimiento, claridad.**
- 6. f. Parte anterior de la herradura.**
- 7. f. En las armas de fuego llamadas de chispa, parte del rastrillo que hería al pedernal.**
- 8. f. desus. Sentido de la vista.**
- 9. f. desus. Luz de la razón.**
- 10. f. desus. Ilustración, noticia, doctrina.**
- 11. f. pl. Conjunto de eslabón, yesca y pedernal, que se usa para encender lumbre.**

## **MENÚ CANDELA**

Este menú está diseñado para los días laborables al mediodía.

Lo elaboramos cada día, consúltenos.

### **APERITIVOS**

### **DOS ENTRADAS**

### **PLATO PRINCIPAL**

### **POSTRE**

29€ (IVA incluido) – Bebidas aparte

## **MENÚ FUEGO**

### **APERITIVOS**

### **LASAÑA DE ANCHOAS**

Pisto y gazpacho riojano

### **HUEVO A BAJA TEMPERATURA**

Guisantes tiernos y estofado de changurro

### **PUERROS A LA BRASA**

Con lecherillas

### **MERLUZA**

Salsa cremosa con berberechos y tempura de pesto

### **RABO DE VACA**

Estofado al vino tinto, cus cus de coliflor y espumoso de patata trufada

### **OTOÑO**

Capuchina de chocolate, helado de café, crema montada de queso, crujiente de café y amaretto

48€ (IVA incluido) – Bebidas aparte

Los menús se servirán a mesa completa.

**EXISTE UNA LISTA DE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES.**

Todos los pescados que se sirven crudos o casi crudos en este restaurante han sido previamente congelados, según el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre.

## **MENÚ LUMBRE**

### **APERITIVOS**

#### **TARTAR DE TOMATE**

Salmón escabechado y ajo blanco ahumado

#### **VERDURAS DE TEMPORADA**

Tartar de remolacha y toffee de coliflor

#### **PULPO ASADO**

Con encurtidos y crema de patata a la riojana

#### **FOIE ASADO**

Jugo de caparrones de Anguiano y vainas a la lumbre

#### **BACALAO**

Guiso de sus callos a la riojana y pil pil

#### **SOLOMILLO A LA BRASA**

Habitas salteadas y espuma de panceta con parmesano

#### **LIMON**

Helado de limón, yogur, miel y merengue tostado

#### **TORRIJA**

Tostada y caramelizada, crema de almendra y helado de avena.

80€ (IVA incluido)- Bebida aparte

**Los menús se servirán a mesa completa.**

**EXISTE UNA LISTA DE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES.**

**Todos los pescados que se sirven crudos o casi crudos en este restaurante han sido previamente congelados, según el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre.**

## A LA CARTA

En el caso de querer compartir nuestros platos los serviremos de forma individual.

## ENTRANTES

### JAMÓN DE BELLOTA

Pan de cristal con crema de tomate y ajo asado

29,00€

### TARTAR DE TOMATE

Salmón escabechado y ajoblanco ahumado

14,00€

### LASAÑA DE ANCHOAS

Pisto y gazpacho riojano

14,00€

### PULPO ASADO

Vegetales encurtidos y cremoso de patatas a la riojana

24,00€

### PUERROS A LA BRASA

Con lecherillas

16,00€

### VERDURAS DE TEMPORADA

Tartar de remolacha y toffee de coliflor

16,00€

### HUEVO A BAJA TEMPERATURA

Guisantes tiernos y estofado de changurro

19,00€

## PESCADOS

### BACALAO

Guiso de sus callos a la riojana y pil pil

24,00€

### MERLUZA

Salsa cremosa con berberechos y tempura de pesto

24,00€

### CORVINA

Puré de apionabo y jugo de pollo

24,00€

### SERVICIO DE PAN

2,00€

## CARNES

### MANITAS Y OREJA DE CERDO TOSTADAS

Caracoles en su salsa

20,00€

### RABO DE VACA

Estofado al vino tinto, cus cus de coliflor y espumoso de patata trufada

22,00€

### SOLOMILLO A LA BRASA

Habitas salteadas y espuma de panceta con parmesano

35,00€

### PALETILLA DE CORDERO

Ajos cremosos, chutney de pera y ensalada de brotes verdes

35,00€

### CHULETA DE VACA PREMIUM "LUISMI" (2 PAX)

Con puré de patata, guiso de pimientos asados y cebolla de la Huerta del Oja

65,00€

**NUESTROS POSTRES NECESITAN MUCHO CARIÑO, POR ELLO RECOMENDAMOS PEDIR EL POSTRE AL PRINCIPIO...**

## POSTRES

### TORRIJA

Tostada y caramelizada, crema de almendra y helado de avena

8,00€

### CREMA DE VAINILLA CARAMELIZADA

Texturas de manzana y helado de canela

7,00€

### OTOÑO

Capuchina de chocolate, helado de café, crema montada de queso, crujiente de café y amaretto

7,00€

### LIMÓN

Helado de limón, yogur, miel y merengue tostado

6,00€

### TABLA DE QUESOS "QUESEANDO"

Nacional e internacional

16,00€

**EXISTE UNA LISTA DE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES.**

**Todos los pescados que se sirven crudos o casi crudos en este restaurante han sido previamente congelados, según el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre.**

## NUESTROS VINOS DULCES

**POSTREMUS (elaboración propia)**  
Tempranillo.

Copa 4,00€

Botella 15,00€

**MOSCATEL SARRIA**  
Moscatel de grano menudo.

5,00€

**DON PX**  
Hecho con pasas de la variedad Pedro Ximénez.

5,00€

**COLECCIÓN DULCE DE INVIERNO VIVANCO**  
Tempranillo, graciano, garnacha y mazuelo.

8,00€

**CONDE DE LOS ANDES 2003**  
Viura y Malvasía.

6,00€

**OXUEL SUPURAO**  
Tempranillo y Garnacha.

8,00€

## CAFÉ E INFUSIONES

2,00€

## AGUAS, CERVEZAS Y REFRESCOS

**AGUA KILOMETRO 0**

**AGUA SOLAN DE CABRA LITRO**

3,50€

0,5 L

2,50€

**AGUA CON GAS S. PELLEGRINO 0.5L**

2,50€

**AGUA CON GAS VICHY CATALAN LITRO**

3,50€

0,5 L

2,50€

**CERVEZA 18/70 LA RUBIA (33 cl.)**

3,00€

**CERVEZA AGUILA SIN FILTRAR (33 cl.)**

3,00€

**CERVEZA PAULANER (0,5 L)**

4,50€

**CERVEZA 0,0 HEINEKEN (33 cl.)**

3,00€

**REFRESCO (COCA-COLA, KAS...)**

3,00€