

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

***Pluma de Cerdo Asada a la Ceba* MENÚ 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 Ceba

Pluma de Cerdo Asada a la Ceba

Opción 2: Menú 39,00€

Chuletilas de Cordero Lechal Asadas a la Ceba

Entrecote de Añejo Asado a la Ceba

***Salmón asado a la Ceba ***

***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 ***

***Vino crianza (Cantiga o Zurbal)**

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 y vino en las siguientes condiciones: Botella de 75 CL Vino Joven D.O.C Rioja de la zona (tinto, blanco o rosado) para cada tres personas (1 botella de 1 a 3 personas, 2 botellas de 4 a 6 personas...)

Compartir menú conlleva un suplemento de 11,00€

Pan sin gluten suplemento 1,00€

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 4 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 Ceba con Guarnición 20,00€**
- **Bacalao a La Riojana 18,00€**

Salmón Asado a la Ceba con Guarnición 20,00€

**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 Ceba con Guarnición 21,00€**
- **Solomillo de Añejo Asado a la Ceba con Guarnición 26,00€**
- **Chuletón de Añejo Asado a la Ceba 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 ++ 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

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 weighth)

1 kg rib aye steak with green salad and chips

Crianza wine (Cantiga o Zurbal)

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 1 bread, water and wine in the following conditions:

1. A 75 CL Young Wine D.O.C Rioja Bottle from this area (red, white or claret) for every three people (1 bottle of 1 to

3 people, 2 bottles of 4 to 6 people ..)

Sharinga menu entails a supplement of 11,00€

Gluten free bread extra 1,00€

“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 4 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 choose a starter from the menu + a portion of homemade croquettes with chips + childrens ice cream or rice pudding

Option 2

*** Grilled pork steak + chips + nuggets + homemade 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 Légumes****

****Pommes de terre á la riojana ****

****Salada de chèvre****

****Oeufs brouillés de Boletus ****

DEUXIÉME PLAT DÉFINISSANT L'OPTION À CHOISIR 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 ***

*** Joutes 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

Vin crianza (Cantiga o Zurbal)

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 et du vin dans les conditions suivantes:

- 1- Bouteille de 75 CL Jeune Vin D.O.C Rioja de la région (rouge, blanc ou bordeaux) pour trois personnes (1 bouteille de 1 à 3 personnes, 2 bouteilles de 4 à 6 personnes ...)

Le partage d'un menu entraîne un supplément de 11,00€

Pain sans gluten en supplément 1,00€

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€**
- **Poireau Salade et Anchois 18,00€**

POISSONS

- Basse Mer (Taille 3-4) Rôti avec du Bois de la Vigne et Garniture **20,00€**
- 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€
- Fromage affiné 10,50€

MENU POUR ENFANTS “LOS NIETOS RESTAURANT-GRILL”

PLAT PRINCIPAL:

Option 1:

Choisir une première portion 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