



SOJA



GLUTEN



FRUTOS
SECOS



***Brioche tostado de costilla de cerdo,
con salsa de miel y alegría riojana y
berenjenas encurtidas***



El Portal del Echaurren

“En la Rioja es habitual realizar parrilladas con sarmientos, en las que quemamos de todo, careta, panceta, costilla, chuletillas de cordero. Quería jugar con esa idea y en este caso presentar una elaboración a base de costilla de cerdo. Al final para tratar de que la elaboración fuera cómoda para comer con las manos, hemos realizado un brioche que tostaremos a cara de los visitantes y que guarnecemos con una salsa hecha a partir de verduras, alegría Riojana (el picante de esta tierra) y berenjenas encurtidas. Es un bocado canalla, que perfectamente podríamos encontrar en un *Street-food* de una gran ciudad, pero este está cargado de identidad riojana”.