la tavina
VINOS Y COMIDAS

Acércate y disfruta de la propuesta gastronómica de La Tavina en la Calle Laurel de Logroño

restaurante-catas-vinoteca-pinchos-restaurant-tapas-comidas-vino-comedor-wine tasting-meals-raciones-menús

Castellano

El mejor lugar para descubrir el vino y la gastronomía riojana. La primera casa en la entrada de la emblemática Calle Laurel logroñesa. Cuatro plantas con bar de pinchos, vinoteca, restaurante y cursos de catas. Contamos con la mayor variedad de referencias de vinos y una amplia propuesta gastronómica basada en el producto de temporada y la cocina riojana.

PINCHOS

Crujiente de careta de cerdo	2,10€
Gilda	1,90€
Pimiento relleno de carne con salsa de piquillos	3,20€
Cochinillo deshuesado con panadera	4,90€
Bocatita de jamón, queso brie y tomate	2,90€
Cocochas rebozadas sobre pimiento rojo	3,20€
Pastel de carne, boletus y queso	2,90€
Pincho de dos croquetas caseras de jamón ibérico	3,00€
Albóndigas de pollo en salsa curry	3,20€
Carrilleras de cerdo al vino tinto de Rioja	3,40€
Tortilla de patata con chorizo de Rioja	3,20€
Mollete de lomo con fritada riojana	3,20€
Tataki de atún con chutney de piña y cebolla	3,90€
Bacalao confitado con cebolla y pimiento verde	3,20€
Gyoza de verdura y setas con salsa teriyaki	3,20€
Bollo de calamares con salsa brava (finde)	3,50€
Tosta de jamón, queso camerano y tomata (finde)	2,90€
Ensaladilla rusa (verano)	2,90€
Salmorejo (verano)	2,50€

RACIONES PARA COMPARTIR

	1/2	entera
Cecina de León	8,00€	15,00€
Jamón Ibérico Bellota	11,00€	21,00€
Tabla de Quesos Camerano semicurado (cabra), Azul picón asturiano (vaca), Idiazabal ahumado de pastor (oveja latxa), Saint Port Fermier francés (vaca)	9,00€	17,00€
Ensalada de tomata, sardina, guindilla y cebolleta		14,50€
Ensalada de ventresca y pimientos		15,00€
Menestra casera de verduras salteada con jamón ibérico		14,00€
Pimientos asados a la leña con yema de huevo a 65º		10,50€
Parrillada de verduras con salsa romesco		14,00€
Pimientos de Padrón		8,00€
Hongos con yema de huevo a 65º salteada con jamón ibérico		14,50€
Anchoas de Santoña (6 unidades)		15,50€
Croquetas caseras de jamón ibérico (1,50€/unid.)		6,00€
Crujiente de careta de cerdo (2,10€/unid.)		12,60€
Lecherillas de cordero empanadas y alegrías riojanas		14,50€
Huevos fritos con patatas corte español y jamón		13,50€
Pimientos rellenos de carne con salsa de piquillos (4 unid.)		14,50€
Tataki de atún con chutney de piña y cebolla		14,50€
Ensaladilla rusa (verano)		9,50€
Chips de alcachofa (temporada)		11,50€
Piparras verdes fritas (temporada)		11,50€

Premio Best Of de Turismo Vitivinícola

La Tavina cuenta con más de 300 referencias de vinos de Rioja y también del resto del mundo. Puede probarlas en nuestra vinoteca y, algunas de ellas, también se pueden degustar por copas.

Best Of Wine Tourism GREAT WINE CAPITALS

CARNES

Entrecot de vaca vieja con patatas y pimientos de Padrón	22,50€
Carrillera de vaca estofada al vino con Parmentier de patata	21,00€
Solomillo de vaca vieja con patatas y pimientos najeranos	24,00€
Tartar de buey con helado de mostaza dellaSera	19,50€
Chuletillas de cordero lechal con patatas y pimientos de Padrón	23,00€
Jarrete de cordero glaseado y patatas panadera	23,00€
Panceta a baja temperatura con migas de pastor y yema a 65º	18,00€

PESCADOS

Taco de bacalao confitado con patatas panadera y piquillos	18,00€
Cocochas de bacalao en su pilpil	18,00€
Tartar de atún con naranja	14,50€
Pulpo con timbal de patata al pimentón	24,50€
Pescado de temporada (preguntar al camarero)	S.P.M.

POSTRES

Tarta de queso La Tavina y confitura de arándanos	6,20€
Brownie de chocolate con helado de vainilla, praliné y nueces	6,50€
Torrija de pan dulce con helado de leche y canela	6,20€
Sorbete de manzana a la sidra	4,80€
Degustación de postres	17,00€

VINOS DULCES Y ESPIRITUOSOS

Y, para finalizar, elige entre nuestra extensa carta de vinos un viño dulce, un pacharán o cualquier bebida espirituosa.

MENÚ DEGUSTACIÓN (Mínimo 2 personas) 32€/persona

ENTRANTES

Crujiente de careta de cerdo
Croquetas caseras de jamón ibérico
Ensalada de tomata, sardina, guindilla y cebolleta

SEGUNDOS

1/2 Taco de bacalao confitado con patatas panadera y piquillos
Y a elegir entre:
1/2 Tartar de buey con helado de mostaza dellaSera
1/2 Carrerillas de cerdo estofada al vino con parmentier de patata

POSTRE

Selección de postres caseros

**Posibilidad de cambiar algún plato a mesa completa. No incluye bebidas.*

MENÚ DEL DÍA
(De lunes a viernes)

Primer plato
+
Segundo plato
+
Postre o café
+
Copa de vino Rioja (tinto o blanco) o caña

19,50€

MENÚ FIN DE SEMANA

Entrante
+
Primer plato
+
Segundo plato
+
Postre o café
+
Copa de vino Rioja (crianza o blanco) o caña

23,50€

Pregunte por nuestros menús para grupos

*Pida cualquiera de las propuestas para tomar en barra, vinoteca o comedor (excepto pinchos, sólo en barra).
*IVA incluido en todos los precios.
*Todas las patatas son elaboradas de manera casera con dos tipos de corte: español y panadera.
*Bollo de pan sobado: 0,80€

Domingo a viernes: 11:30h-17:00h y 19:30h-24:00h
Sábado: 11:30h - 24:00h

www.latavina.com

Encuéntranos en:

la tavina
VINOS Y COMIDAS

Come and enjoy La Tavina cuisine in Calle Laurel, in the heart of Logroño

restaurante-catas-vinoteca-pinchos-restaurant-tapas-comidas-vino-comedor-wine tasting-meals-raciones-menús

English

The best place to discover La Rioja´s wine and gastronomy. The first building by the entrance of Logroño´s emblematic Laurel Street. Four floors with a pinchos bar, wine shop, restaurant and wine tasting courses. We count on the widest wine variety and the finest ingredients we pride ourselves on sourcing them locally.

PINCHOS

Crispy pork sheet	2,10€
Gilda	1,90€
Pepper stuffed with meat with piquillo sauce	3,20€
Boneless suckling pig with potatoes and onions	4,90€
Ham, brie cheese and tomato sandwich	2,90€
Battered cocochas on red pepper	3,20€
Mince meat, boletus and cheese pie	2,90€
Iberic ham croquets pincho	3,00€
Chicken meatballs in curry sauce	3,20€
Stewed beefcheeks in Rioja´s red wine	3,40€
Potato´s omelette with Rioja chorizo	3,20€
Pork tenderloin with fritada sauce	3,20€
Tuna tataki with onion and pineapple chutney	3,90€
Cod confit with onions and green peppers	3,20€
Vegetable and mushroom gyoza with teriyaki sauce	3,20€
Squid bun with brava sauce (weekend)	3,50€
Tomato, ham and local cheese toast (weekend)	2,90€
Russian salad (summer)	2,90€
Salmorejo (summer)	2,50€

STARTERS/ TO SHARE

	1/2	ration
Cecina (Smoked beef)	8,00€	15,00€
Acorn-fed Iberian Ham	11,00€	21,00€
Cheese Board	9,00€	17,00€
Semi-cured Camerano (goat), Blue picón asturiano (cow), Idiazabal smoked of shepherd (sheep latxa), Saint Port Fermier French (cow)		
King tomato, sardin, chilli and onion salad		14,50€
Tender tuna and red roasted peppers salad		15,00€
Homemade vegetable stew, sautéed with Iberic ham		14,00€
Roasted red pepper with egg yolk at 65º		10,50€
Grilled vegetables with romesco sauce		14,00€
Padrón peppers		8,00€
Mushrooms with egg yolk at 65º sautéed with Iberic ham		14,50€
Santoñan anchovies (6 units)		15,50€
Homemade Iberic ham croquets (1,50€/unit)		6,00€
Crispy pork sheet (2,10/unit)		12,60€
Breaded lamb "Lecherillas" and Rioja´s hot peppers		14,50€
Fried eggs with ham and hand-cut fries		13,50€
Pepper sstuffed with meat with piquillo sauce (4 units)		14,50€
Tuna tataki with onion and pineapple chutney		14,50€
Russian salad (summer)		9,50€
Artichoke Chips (in season)		11,50€
Fried green Piparras (in season)		11,50€

Best Of Wine Tourism Award

La Tavina has more than 300 wine references of Rioja and from all over the world.
You can try them in our wine cellar and you can also taste some of them by glasses.

Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS

MEATS

Beef entrecote with hand-cut fries and Padrón peppers	22,50€
Stewed beefcheeks in red wine with potato parmentier	21,00€
Fillet steak with hand-cut fries and Najera´s red roasted peppers	24,00€
Steak tartar with dellaSera´s mustard ice cream	19,50€
Lamb chops with fries and Padrón peppers	23,00€
Glazed lamb shank with sliced baked potatoes	23,00€
Low temperature cooked bacon with crumbs and yolk at 65º	18,00€

FISH

Cod confit with sliced baked potatoes and red peppers	18,00€
Cod cheeks in pil pil sauce	18,00€
Tuna and orange tartar	14,50€
Octopus with potato timbale with paprika	24,50€
Seasonal fish (ask the waiter/waitress)	ASIS

DESSERTS

La Tavina cheesecake with blueberry jam	6,20€
Chocolate brownie with vainilla ice cream, praline and nuts	6,50€
Torrija with milk ice cream and cinnamon	6,00€
Apple cider sorbet	4,80€
Tasting dessert	17,00€

SWEET WINE AND SPIRITS

And, to finish, choose from our extensive wine list a sweet wine, a sloe berry liqueur, or any spirit drink.

TASTING MENU (At least 2 people) 32€/per person

STARTERS
Crispy pork sheet
Homemade Iberic ham croquets
Tomato, sardin and onion salad

MAIN COURSE
1/2 Cod confit with sliced baked potatos and red peppers
And to choose between:
1/2 Steak tartar with dellaSera´s mustard ice cream
1/2 Stewed pork in red wine with potato parmentier

DESSERTS
Selection of our handmade desserts

**Posibility of changing a dish, but it would have to be the whole table. Drinks not included.*

LUNCH SET MENU
(Monday to Friday)

First course
+
Second course 19,50€
+
Dessert or coffee
+
Glass of Rioja wine (red or white) or glass of beer

WEEKEND MENU

Starter
+
First course
+
Second course 23,50€
+
Dessert or coffee
+
Glass of Rioja wine (crianza or white) or glass of beer

You can ask for our menu for groups

*Everything in the menú is to be served at the bar, restaurant or wine shop (except pinchos, only at the bar).
*IVA included.
*All potatoes are home-made with two types of cut.
*Bread bun: 0,80€

Sunday to Friday: 11:30h-17:00h y 19:30h-24:00h
Saturday: 11:30h - 24:00h

www.latavina.com

Encuéntranos en:

la tavina
VINOS Y COMIDAS

Venez profiter la cuisine de La Tavina dans la Calle Laurel à Logroño

restaurante-catas-vinoteca-pinchos-restaurant-tapas-comidas-vino-repas-menu-vin-portions pour partager-meals

Français

Le meilleure endroit pour découvrir le vin et la gastronomie de La Rioja. La première maison dans la Calle Laurel, la plus emblématique à Logroño. Quatre étages avec des pinchos, vinothèque, repas, boutique de vin, cours dégustation et dégustation de vins. Nous comptons sur la plus grande variété de vins et une vaste offre gastronomique avec produit saisonnier et cuisine de La Rioja.

PINCHOS

Croquant de careta (visage) de porc	2,10€
Gilda (petit brochette)	1,90€
Poivron farci à la viande avec sauce aux piquillos	3,20€
Cochon de lait désossé avec pommes de terre en rondelles	4,90€
Petit pain au jambon, fromage brie et tomate	2,90€
Poches d'Esoces panées sur poivron rouge	3,20€
Tourtes à la viande, boletus et fromage	2,90€
Pincho de croquettes maison au jambon ibérique	3,00€
Boulettes de poulet sauce curry	3,20€
Joues de porc au vin rouge de Rioja	3,40€
Omelette spécial La Tavina	3,20€
Mollete (petit pain) au longe de porc et fritada maison (ail, poivron vert, oignon, tomate)	3,20€
Tataki de thon et chutney de ananas et oignon	3,90€
Cabillaud confit avec oignons et poivron vert	3,20€
Gyoza aux légumes et champignons avec sauce teriyaki	3,20€
Sandwich aux calmars avec sauce 'brave' (week-end)	3,50€
Pain grillé au jambon, fromage et tomate (week-end)	2,90€
Salade russe (été)	2,90€
Salmorejo (été)	2,50€

PORTIONS POUR PARTAGER

	1/2	ration
Cecina (patte de bouef) de *León*	8,00€	15,00€
Jamon ibérique de gland	11,00€	21,00€
Plateau de fromages Camerano mi-dure (chèvre), Bleu picón asturiano (vache), Idiazabal de berger fumé (brebis latxa), Saint Port Fermier français (vache)	9,00€	17,00€
Salade de tomate, sardine, piment et petit oignon		14,50€
Salade de ventrèche et poivron		15,00€
Jardinière de légumes maison avec jambon ibérique		14,00€
Poivrons grillés au feu de bois avec jaune d'ouef à 65°		10,50€
Grillade de légumes avec sauce romesco		14,00€
Poivrons de *Padrón* (petit poivron-piment)		8,00€
Champignons avec jaune d'ouef à 65° sautés au jambon ibérique		14,50€
Anchois de *Santoña* (6 unités)		15,50€
Croquettes maison au jambon ibérique (1,50€/unité)		6,00€
Croquant de careta (visage) de porc (2,10€/unité)		12,60€
Ris d'agneau panés avec piment de La Rioja		14,50€
Oeufs frits avec frites coupées à l'espagnole et jambon		13,50€
Poivrons farcis à la viande avec sauce aux piquillos		14,50€
Tataki de thon et chutney de ananas et oignon		14,50€
Salade russe (été)		9,50€
Chips de artichaut (en saison)		11,50€
Piparras vertes frites (en saison)		11,50€

Prix Best Of Wine Tourism

La Tavina compte plus de 300 références de vins de Rioja et du reste du monde.
Venez déguster nos vins dans notre vinothèque, dont certains on peut déguster aussi au verre.

Best Of Wine Tourism GREAT WINE CAPITALS

VIANDES

Entrecôte de vache vieux avec frites et poivrons de *Padrón*	22,50€
Joues de veau à l'étouffée sur parmentier de pomme de terre	21,00€
Filet de vache vieux avec frites et poivrons *'najeranos'*	24,00€
Tartare de boeuf avec glacé à la moutarde dellaSera	19,50€
Côtelettes d'agneau de lait avec frites et poivrons de *Padrón*	23,00€
Jarret d'agneau avec du glaçage et pommes de terre en rondelles	23,00€
Lard à basse température avec miettes de berger et jaune d'ouef à 65°	18,00€

POISSONS

Morceu de cabillaud confit avec pommes de terre en rondelles et piquillos	18,00€
Joue de poisson au pil pil	18,00€
Tartare de thon avec orange	14,50€
Poulpe à la timbale de pommes de terre au paprika	24,50€
Poisson de saison (demander au serveur)	S.P.M.

DESSERTS

Tarte au fromage La Tavina et confiture de myrtilles	6,20€
Brownie au chocolat et glacé à la vanille, praliné et noix	6,50€
"Torrija" de pain sucré avec glace au lait et cannelle	6,20€
Sorbet à la pomme au cidre	4,80€
Dégustation de desserts	17,00€

VINS DOUX ET SPIRITUEUX

Et, pour terminer, choisissez parmi notre large sélection de vins un vin doux, un pacharán ou n'importe quelle boisson spiritueuse.

MENU DÉGUSTATION (minimum 2 personnes) 32€/par personne

ENTRÉE

Croquant de careta (visage) de porc
Pincho de croquettes maison au jambon ibérique
Salade de tomate, sardine, piment et petit oignon

PLAT PRINCIPAL

1/2 Morceu de cabillaud confit avec pommes de terre en rondelles et piquillos (poivrons)
Et à choisir entre:
- 1/2 Tartare de boeuf avec glacé à la moutarde dellaSera
- 1/2 Joues de porc à l'étouffée sur parmentier de pomme de terre

DESSERT

Choix de desserts maison

**Possibilité de changer certain plat pour toute la table. Boissons non comprises .*

MENU DU JOUR
(du lundi au vendredi)

Premier plat
+
Plat principal
+
Dessert ou café
+
Verre de vin Rioja (rouge ou blanc) ou une bière pression

19,50€

MENU DU WEEK-END

Entrée
+
Premier plat
+
Plat principal
+
Dessert ou café
+
Verre de vin Rioja (crianza ou blanc) ou une bière pression

23,50€

Renseignez-vous sur nos menus de groupe

*Demandez l'option de votre préférence au bar, vinothèque ou salle à manger (sauf pinchos, uniquement au bar).
*TVA comprise sur tous les prix.
*Toutes les pommes de terre fait maison coupées en rondelles ou à l'espagnole.
*Petit pain: 0,80€

Dimanche à vendredi: 11:30h-17:00h y 19:30h-24:00h
Samedi: 11:30h - 24:00h

www.latavina.com

Encuéntranos en: