

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	2,40€
Gilda	2,20€
Pimiento relleno de carne con salsa de piquillos	3,30€
Bocatita de jamón, queso brie y tomate	3,30€
Pastel de carne, boletus y queso	3,00€
Tosta de brioche con salmón ahumado, queso y wakame	3,30€
Pincho de dos croquetas caseras de jamón ibérico	3,40€
Tortilla de patatas con queso camerano	3,50€
Tortilla de patatas con chorizo de Rioja	3,30€
Carrilleras de cerdo al vino tinto	3,70€
Mollete de lomo con fritada riojana	3,30€
Bacalao con mermelada de tomate y muselina de alioli	3,90€
Tosta de sardina ahumada	3,90€
Lasaña de calabacín, carne y queso camerano	3,50€
Tarrina melosa de morros y oreja (finde)	3,50€
Bollo de calamares con salsa brava (finde)	3,50€
Tosta de jamón, queso camerano y tomate (finde)	3,30€
Ensaladilla rusa (verano)	3,30€
Salmorejo (verano)	2,60€

RACIONES PARA COMPARTIR	1/2	entera
Cecina de León	8,50€	16,00€
Jamón Ibérico Bellota	11,00€	21,50€
Tabla de Quesos	9,50€	18,00€
<small>Camerano semicurado (cabra), Azul picón asturiano (vacca), Idiazabal ahumado de pastor (oveja latxa), Saint Port Fermier francés (vacca)</small>		
Ensalada de tomata, sardina, guindilla y cebolleta		15,50€
Ensalada de ventresca y pimientos		15,50€
Láminas de tomata con queso de cabra y vinagreta de pesto		14,50€
Menestra casera de verduras salteada con jamón ibérico		14,50€
Plato de cuchara del día		9,50€
Pimientos asados a la leña con yema de huevo a 65°		13,00€
Parrillada de verduras con salsa romesco		15,50€
Pimientos de Padrón		9,00€
Hongos con yema de huevo a 65° salteada con jamón ibérico		15,50€
Anchoas de Santoña (6 unidades)		16,00€
Anchoas frescas fritas		14,50€
Croquetas caseras de jamón ibérico (1,70€/unid.)		10,20€
Crujiente de careta de cerdo (2,40€/unid.)		14,40€
Lecherillas de cordero empanadas y alegrías riojanas		16,50€
Pimientos rellenos de carne con salsa de piquillos (4 unid.)		13,20€
Huevos fritos con patatas corte español y jamón		13,50€
Ensaladilla rusa (verano)		12,50€
Chips de alcachofa (temporada)		12,00€
Piparras verdes fritas (temporada)		12,50€
Espárragos de la Ribera conserva (fresco en temporada) con huevo poché		16,50€

CARNES

Entrecot de vaca vieja con patatas y pimientos de Padrón	23,00€
Carrillera de vaca estofada al vino con Parmentier de patata	21,50€
Solomillo de vaca vieja con patatas y pimientos najeranos	24,50€
Tartar de buey con helado de mostaza dellaSera	19,50€
Chuletillas de cordero lechal con patatas y pimientos de Padrón	25,50€
Jarrete de cordero glaseado y patatas panadera	23,50€
Chuletón de vaca vieja 700gr	29,00€

PESCADOS

Taco de bacalao confitado con patatas panadera y piquillos	19,50€
Cocochas de bacalao en su pilpil	19,50€
Rodaballo asado con verduritas	24,00€
Pulpo con timbal de patata al pimentón	24,50€
Chipirón fresco con parmentier y cebolla caramelizada	24,00€
Rape alangostado con cantharellus	26,00€
Bonito encebollado (temporada)	19,50€

POSTRES

Tarta de queso La Tavina y confitura de arándanos	6,60€
Brownie de chocolate con helado de vainilla, praliné y nueces	6,60€
Torrija de pan dulce con helado de leche y canela	6,60€
Hojaldre con crema y pera de Rincón	6,60€
Sorbete de manzana a la sidra	4,80€
Degustación de postres	17,50€

VINOS DULCES Y ESPIRITUOSOS

Y, para finalizar, elige entre nuestra extensa carta de vinos un vino dulce, un pacharán, una bebida espirituosa o un combinado.

*Pida cualquiera de las propuestas para tomar en barra, vinoteca o comedor (excepto pinchos, sólo en barra). Bollo de pan sobado: 0,80€. IVA incluido en todos los precios.

*Todas las patatas son elaboradas de manera casera con dos tipos de corte: español y panadera.

Premio Best Of de Turismo Vitivinícola

La Tavina cuenta con cerca de 400 referencias de vinos de Rioja y también del resto del mundo. Puede elegirlos en nuestra vinoteca y, algunas de ellas, también se pueden degustar por copas.



MENÚ DEGUSTACIÓN

(Mínimo 2 personas)

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 Carrillera de cerdo estofada al vino con parmentier de patata

POSTRE

Selección de postres caseros 'La Tavina'

*Se puede cambiar algún plato a mesa completa. No incluye bebidas.

35€

MENÚ LAUREL

(Mínimo 2 personas)

ENTRANTES

Crujiente de careta de cerdo
Croquetas caseras de jamón ibérico
Cecina de León con aceite Arbequina
Ensalada de ventresca y pimientos del Piquillo

SEGUNDOS (A elegir entre):

Carrillera de cerdo estofada al vino tinto con parmentier de patata
o
Bacalao con patatas panadera y piquillos
o
Chuletillas de cordero lechal con guarnición (+4€)

POSTRE

Tarta de queso 'La Tavina'

*Incluye Pan, Agua y Vino Crianza de Rioja

40€

MENÚ GALLARZA

(Previa reserva grupo)

ENTRANTES

Crujiente de careta de cerdo
Croquetas de jamón caseras Ibérico
Láminas de tomata, queso de cabra y vinagreta de pesto
Hongos con yema 65° salteados con jamón

PRIMER PASE

Media de rodaballo con salsa Orio y panaderas
PARA CAMBIAR DE PALADAR: Sorbete de manzana

SEGUNDO PASE (A elegir entre):

1/2 de jarrete de cordero glaseado con panaderas
1/2 de entrecot de vaca vieja, patatas y pimientos del Padrón

POSTRE

Selección de postres caseros 'La Tavina'

*Incluye Pan, Agua y selección de vinos de Rioja

49€



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	2,40€
Gilda	2,20€
Pepper stuffed with meat with piquillo sauce	3,30€
Ham, brie cheese and tomato sandwich	3,30€
Mince meat, boletus and cheese pie	3,00€
Brioche toast with smoked salmon, cheese and wakame	3,30€
Two homemade Iberian ham croquettes	3,40€
Potato omelette with camerano cheese	3,50€
Potato omelette with Rioja chorizo	3,30€
Pork cheeks in red wine	3,70€
Pork tenderloin with fritada sauce	3,30€
Cod with tomato jam and aioli mousse	3,90€
Smoked sardine toast	3,90€
Courgette, meat and camerano cheese lasagne	3,50€
Soft terrine of muzzle and ear (weekend)	3,50€
Squid bun with brava sauce (weekend)	3,50€
Tomato, ham and local cheese toast (weekend)	3,30€
Russian salad (summer)	3,30€
Salmorejo (summer)	2,60€

MEATS

Beef entrecote with hand-cut fries and Padrón peppers	23,00€
Stewed beefcheeks in red wine with potato parmentier	21,50€
Fillet steak with hand-cut fries and Najera's red roasted peppers	24,50€
Steak tartar with dellaSera's mustard ice cream	19,50€
Lamb chops with fries and Padrón peppers	25,50€
Glazed lamb shank with sliced baked potatoes	23,50€
Old cow T-bone steak 700g	29,00€

FISH

Cod confit with sliced baked potatoes and red peppers	19,50€
Cod cheeks in pil pil sauce	19,50€
Roasted turbot with mixed vegetables	24,00€
Octopus with potato timbale with paprika	24,50€
Fresh squid with parmentier & caramelised onion	24,00€
Langoustine-style monkfish with cantharellus mushrooms	26,00€
Tuna with onions (in season)	19,50€

STARTERS/ TO SHARE

	1/2	Full portion
Cecina (Smoked beef)	8,50€	16,00€
Acorn-fed Iberian Ham	11,00€	21,50€
Cheese Board	9,50€	18,00€
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		15,50€
Tender tuna and red roasted peppers salad		15,50€
Tomato slices with goat cheese and pesto vinaigrette		14,50€
Homemade vegetable stew, sautéed with Iberic ham		14,50€
"Spoon dish" of the day		9,50€
Roasted red pepper with egg yolk at 65°		13,00€
Grilled vegetables with romesco sauce		15,50€
Padrón peppers		9,00€
Mushrooms with egg yolk at 65° sautéed with Iberic ham		15,50€
Santoñan anchovies (6 units)		16,00€
Fried fresh anchovies		14,50€
Homemade Iberic ham croquets (1,70€/unit)		10,20€
Crispy pork sheet (2,40/unit)		14,40€
Breaded lamb "Lecherillas" and Rioja's hot peppers		16,50€
Pepper stuffed with meat with piquillo sauce (4 units)		13,20€
Fried eggs with ham and hand-cut fries		13,50€
Russian salad (summer)		12,50€
Artichoke Chips (in season)		12,00€
Fried green Piparras (in season)		12,50€
Ribera asparagus (fresh when in season) with poached egg		16,50€

DESSERTS

La Tavina cheesecake with blueberry jam	6,60€
Chocolate brownie with vainilla ice cream, praline and nuts	6,60€
Torrija with milk ice cream and cinnamon	6,60€
Puff pastry with cream with Rincón pear	6,60€
Apple cider sorbet	4,80€
Tasting dessert	17,50€

SWEET WINE AND SPIRITS

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

*Everything in the menú is to be served at the bar, restaurant or wine shop (except pinchos, only at the bar). Bread bun: 0,80€. IVA included.

*All potatoes are home-made with two types of cut.

Best Of Wine Tourism Award

La Tavina has about 400 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.



TASTING MENU

(At least 2 people)

35€

STARTERS

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

MAIN COURSE

1/2 Cod confit with sliced baked potatoes 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 'La Tavina'

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

MENU LAUREL

(At least 2 people)

40€

STARTERS

Crispy pork sheet
Homemade Iberic ham croquets
Cecina (Smoked beef)

Tender tuna and red roasted peppers salad

SECOND COURSE (And to choose between):

Stewed beefcheeks in red wine with potato parmentier
or
Cod confit with sliced baked potatoes and red peppers
or
Lamb chops with fries and Padrón peppers (+4€)

DESSERTS

La Tavina cheesecake

*Bread, water and Rioja Crianza wine included

MENU GALLARZA

(Group reservations required)

49€

STARTERS

Crispy pork sheet
Homemade Iberic ham croquets
Tomato slices with goat cheese and pesto vinaigrette
Mushrooms with egg yolk at 65° sautéed with ham

FIRST COURSE

1/2 Turbot with Orio sauce and sliced potatoes

A CHANGE OF TASTE: Apple cider sorbet

SECOND COURSE (And to choose between):

1/2 Glazed lamb shank with sliced baked potatoes
1/2 Beef entrecote with hand-cut fries and Padrón peppers

DESSERTS

Selection of our handmade desserts 'La Tavina'

*Bread, water and selection of Rioja wines included



Nuts



Lupin



Celery



Mustard



Mollusks



Crustaceans



Sulphites



Dairy



Eggs



Gluten



Fish



Soy



Peanut



Sesame

Le meilleur 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	2,40€
Gilda (petit brochette)	2,20€
Poivron farci à la viande avec sauce aux piquillos	3,30€
Petit pain au jambon, fromage brie et tomate	3,30€
Tourtes à la viande, boletus et fromage	3,00€
Toast de brioche au saumon fumé, fromage et wakame	3,30€
Deux croquettes maison au jambon ibérique	3,40€
Omelette de pommes de terre au fromage camerano	3,50€
Omelette de pommes de terre au chorizo de La Rioja	3,30€
Joues de porc au vin rouge de Rioja	3,70€
Mollete (petit pain) au longe de porc et fritada maison	3,30€
Morue à la confiture de tomate et mousse d'aïoli	3,90€
Toast de sardine fumée	3,90€
Lasagne de courgette, viande et fromage camerano	3,50€
Terrine fondante de museau et oreille de porc	3,50€
Sandwich aux calmars avec sauce 'brave' (week-end)	3,50€
Pain grillé au jambon, fromage et tomate (week-end)	3,30€
Salade russe (été)	3,30€
Salmorejo -soupe froide de tomate- (été)	2,60€

PORTIONS POUR PARTAGER

	1/2	Portion complète
Cecina (patte de bouef) de León	8,50€	16,00€
Jamon ibérique de gland	11,00€	21,50€
Plateau de fromages Camerano mi-dure (chèvre), Bleu picón asturiano (vache), Idiazabal de berger fumé (brebis latxa), Saint Port Fermier français (vache)	9,50€	18,00€
Salade de tomate, sardine, piment et petit oignon		15,50€
Salade de ventrèche et poivron		15,50€
Lamelles de tomate, fromage de chèvre et vinaigrette au pesto		14,50€
Jardinière de légumes maison avec jambon ibérique		14,50€
Plat chaud du jour		9,50€
Poivrons grillés au feu de bois avec jaune d'oeuf à 65°		13,00€
Grillade de légumes avec sauce romesco		15,50€
Poivrons de Padrón (petit poivron-piment)		9,00€
Champignons avec jaune d'oeuf à 65° sautés au jambon ibérique		15,50€
Anchois de Santoña (6 unités)		16,00€
Anchois frais frits		14,50€
Croquettes maison au jambon ibérique (1,70€/unité)		10,20€
Croquant de careta (visage) de porc (2,40€/unité)		14,40€
Ris d'agneau panés avec piment de La Rioja		16,50€
Poivrons farcis à la viande avec sauce aux piquillos		13,20€
Oeufs frits avec frites coupées à l'espagnole et jambon		13,50€
Salade russe (été)		12,50€
Chips de artichaut (en saison)		12,00€
Piparras vertes frites (en saison)		12,50€
Asperges de la Ribera (frais en saison) à l'oeuf poché		16,50€

VIANDES

Entrecôte de vache vieux avec frites et poivrons de Padrón	23,00€
Joues de veau à l'étouffée sur parmentier de pomme de terre	21,50€
Filet de vache vieux avec frites et poivrons 'najeranos'	24,50€
Tartare de boeuf avec glacé à la moutarde dellaSera	19,50€
Côtelettes d'agneau de lait avec frites et poivrons de Padrón	25,50€
Jarret d'agneau avec du glaçage et pommes de terre en rondelles	23,50€
Côte de vieille vache 700g	29,00€

POISSONS

Morceu de cabillaud confit avec pommes de terre en rondelles et piquillos	19,50€
Joue de poisson au pil pil	19,50€
Turbot rôti aux légumes	24,00€
Poulpe à la timbale de pommes de terre au paprika	24,50€
Encornet frais, parmentier et oignon caramélisé	24,00€
Lotte façon langoustine aux chanterelles	26,00€
Thon à l'oignon (en saison)	19,50€

DESSERTS

Tarte au fromage La Tavina et confiture de myrtilles	6,60€
Brownie au chocolat et glacé à la vanille, praliné et noix	6,60€
"Torrija" de pain sucré avec glace au lait et cannelle	6,60€
Feuilleté à la crème et poire de Rincón	6,60€
Sorbet à la pomme au cidre	4,80€
Dégustation de desserts	17,50€

VINS DOUX ET SPIRITUEUX

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

*Demandez l'option de votre préférence au bar, vinothèque ou salle à manger (sauf pinchos, uniquement au bar). TVA comprise sur tous les prix. Petit pain: 0,80€

*Toutes les pommes de terre fait maison coupées en rondelles ou à l'espagnole.

Prix Best Of Wine Tourism

La Tavina compte environ 400 de vins de Rioja et du reste du monde. Venez déguster nos vins dans notre vinothèque, dont certains on peut déguster aussi au verre.



MENU DÉGUSTATION

(Minimum 2 personnes)

ENTRÉE

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

35€

PLAT PRINCIPAL

1/2 Morceu de cabillaud confit avec pommes de terre en rondelle 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

Sélection de desserts maison 'La Tavina'

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

MENÚ LAUREL

(Minimum 2 personnes)

ENTRÉE

Croquant de careta (visage) de porc
Pincho de croquettes maison au jambon ibérique
Cecina (patte de bouef) de León
Salade de ventrèche et poivron

40€

PLAT PRINCIPAL (À choisir entre):

Joues de porc au vin rouge de Rioja sur parmentier de pomme de terre
o
Morue avec pommes de terre en rondelles et piquillos
o
Côtelettes d'agneau de lait avec garniture (+4€)

DESSERT

Tarte au fromage La Tavina

*Inclus pain, eau et vin Crianza de Rioja

MENÚ GALLARZA

(Réservation préalable groupe)

ENTRÉE

Croquant de careta (visage) de porc
Pincho de croquettes maison au jambon ibérique
Lamelles de tomate, fromage de chèvre et vinaigrette au pesto
Champignons avec jaune d'oeuf à 65° sautés au jambon

49€

PREMIER PLAT

1/2 Turbot sauce Orio et pommes de terre panées

POUR CHANGER DE PALAIS: Sorbet à la pomme au cidre

PLAT PRINCIPAL (À choisir entre):
1/2 Jarret d'agneau avec du glaçage et pommes de terre
1/2 Entrecôte de vache vieux avec frites et poivrons de Padrón

DESSERT

Sélection de desserts maison 'La Tavina'

*Inclus pain, eau et sélection de vins de Rioja

