

EL FIGÓN DEL DUQUE

Cocina de fuego y brasa — Navarrete, La Rioja

CARTA

Información de alérgenos · Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011

1 Gluten **2** Crustáceos **3** Huevos **4** Pescado **5** Cacahuetes **6** Soja **7** Lácteos **8** Frutos de cáscara **9** Apio **10** Mostaza **11** Sésamo **12** Sulfitos **13** Altramuces **14** Moluscos

ELABORACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
PARA ABRIR EL APETITO														
Nuestras croquetas <i>jamón, boletus y chuletón</i>	●		●				●							
Cogollos de Tudela a la brasa <i>vinagreta de pimientos, alioli de anchoa</i>			●	●								●		
Tomata a la brasa <i>pesto de queso Camerano, queso fresco, crema de aguacate</i>							●	●						
Pimientos asados con yema <i>yema curada, IGP Pimiento Riojano</i>			●											
Sardina anchoada ahumada <i>pimientos de piquillo asado</i>				●								●		
Verduras de temporada al wok <i>selección diaria de la huerta, salsa de soja</i>	●					●						●		
Guisantes baby a la parrilla & maíz														
Chistorra a la brasa <i>crujiente de patata, huevo a 65°, crema de piquillo</i>			●				●					●		
Burrata ahumada y almogrote <i>almogrote de tomate, pimentón de la Vera, AOVE y queso Camerano</i>							●							
Carpaccio de lomo bajo <i>queso Camerano, pimienta negra, AOVE, sal mineral negra</i>							●							
DEL MAR														
Arroz negro cremoso <i>pulpo y chipirón</i>		●		●								●		●
Lubina a la brasa <i>crema de apionabo y trigueros</i>				●			●		●					
Pulpo a la brasa <i>patata chafada / crema de remolacha</i>							●							●
Rodaballo a la brasa <i>pil-pil y refrito de ajo</i>				●										
DE LA TIERRA														
Lengua estofada ahumada <i>mole demi-glace, patata chafada, escabeche de piquillo</i>	●				●	●		●	●		●	●		
Arroz cremoso, demi-glace, boletus y chuletón <i>setas de temporada, emulsión de trufa</i>	●		●				●		●			●		
Chuletillas de lechal al sarmiento <i>causa de panaderas, crema de piquillo</i>							●					●		
Mole & magret de pato <i>salsa de chiles, especias, chocolate 90%</i>	●				●	●		●			●			
Solomillo de vaca a la brasa	●						●		●			●		

ELABORACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<i>demi-glace, crema de coliflor, champiñón</i>														
Chuletón de vaca madurado con hueso <i>brasa de encina y sarmiento, sal de manantial</i>														
GUARNICIONES														
Patatas fritas														
Lechuga trocadero y cebolleta														
Servicio de pan	●													

Aviso legal
La información sobre alérgenos se refiere a los ingredientes incorporados de forma intencionada en cada elaboración. Nuestros platos se preparan en una cocina en la que se manipulan todos los alérgenos recogidos en el Reglamento (UE) nº 1169/2011, por lo que no podemos garantizar la ausencia total de trazas ni descartar la contaminación cruzada.
Si padece usted alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquelo a nuestro personal de sala antes de realizar su pedido y le indicaremos las opciones más adecuadas. La carta es de temporada: consulte siempre la disponibilidad y la composición actualizada de cada plato.
Véase el Anexo de trazas y contaminación cruzada al final de este documento.

EL FIGÓN DEL DUQUE

Cocina de fuego y brasa — Navarrete, La Rioja

MENÚ DEGUSTACIÓN

Información de alérgenos · Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011

1 Gluten 2 Crustáceos 3 Huevos 4 Pescado 5 Cacahuets 6 Soja 7 Lácteos 8 Frutos de cáscara 9 Apio 10 Mostaza 11 Sésamo 12 Sulfitos 13 Altramuces 14 Moluscos

ELABORACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ORIGEN · TRADICIÓN · TIERRA														
Pan de maíz <i>mantequilla ahumada al sarmiento y encina</i>							●							
Croqueta cremosa de jamón ibérico <i>velouté tostada</i>	●		●				●							
Croqueta de boletus <i>velouté, salsa ligera de trufa</i>	●		●				●							
HUERTA · FUEGO · TEMPORADA														
Tomata asada al sarmiento <i>crema de aguacate, pesto de queso Camerano, AOVE ahumado</i>							●	●						
Cogollo de Tudela a la brasa <i>vinagreta de pimientos, alioli de anchoa</i>			●	●								●		
Espárrago blanco a la brasa <i>crema de maíz dulce, polvo de jamón</i>							●							
Pimientos najeranos asados <i>crema de yema curada</i>			●				●							
RÍO · TERRUÑO · FUEGO														
Trucha del río Iregua a la brasa <i>crema de apionabo, trigueros salteados al fuego</i>				●			●		●					
VACUNO · FUEGO VIVO														
Lomo de vaca madurado <i>brasa de encina y sarmiento, sal de manantial</i>														
LECHE · PAN · CARAMELO														
Torrija de brioche caramelizada <i>miel al fuego, helado artesano de vainilla</i>	●		●				●							

Aviso legal

La información sobre alérgenos se refiere a los ingredientes incorporados de forma intencionada en cada elaboración. Nuestros platos se preparan en una cocina en la que se manipulan todos los alérgenos recogidos en el Reglamento (UE) nº 1169/2011, por lo que no podemos garantizar la ausencia total de trazas ni descartar la contaminación cruzada.

Si padece usted alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquelo a nuestro personal de sala antes de realizar su pedido y le indicaremos las opciones más adecuadas. La carta es de temporada: consulte siempre la disponibilidad y la composición actualizada de cada plato.

Véase el Anexo de trazas y contaminación cruzada al final de este documento.

Documento revisado a 29 de julio de 2026

EL FIGÓN DEL DUQUE

Cocina de fuego y brasa — Navarrete, La Rioja

ANEXO · TRAZAS Y CONTAMINACIÓN CRUZADA

Información de alérgenos · Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011

La tabla de alérgenos recoge los ingredientes incorporados de forma intencionada a cada plato. Con independencia de ello, nuestras elaboraciones se preparan en una única cocina de fuego y brasa donde comparten parrilla, plancha, superficies de corte y zona de emplatado. Por este motivo no es posible garantizar la ausencia total de trazas de los siguientes alérgenos:

ALÉRGENO	ORIGEN DE LA POSIBLE TRAZA EN COCINA
Gluten	Pan, rebozados, masas y espesantes; producto presente de forma transversal en toda la cocina.
Lácteos	Mantequilla, cremas y quesos empleados en numerosas elaboraciones y en el mismo puesto de emplatado.
Huevos	Alioli, yemas curadas, emulsiones y rebozados.
Sulfitos (SO ₂)	Vino en fondos y demi-glace, vinagres y vinagretas, embutidos y conservas.
Frutos de cáscara	Piñones del pesto y almendra del mole; misma zona de elaboración, corte y emplatado.
Sésamo	Presente únicamente a través del mole.
Cacahuetes	Presentes únicamente a través del mole.
Apio	Demi-glace y fondos, escabeches y vinagretas.
Pescado · Crustáceos · Moluscos	Se utilizan mallas de parrilla independientes para carne y pescado, y la plancha no se emplea como medio de cocción — solo para calentar salseras de servicio. No se prevé riesgo de contaminación cruzada por estos medios.
Mostaza	No se emplea en ninguna elaboración de la cocina; sin riesgo previsto de trazas.
Altramuces	No se emplean en nuestra cocina; sin riesgo previsto de trazas.

Adaptamos elaboraciones y extremamos las medidas de separación siempre que es posible, si bien, dada la naturaleza de una cocina de brasa, el riesgo de traza no puede eliminarse por completo.

Documento revisado a 29 de julio de 2026