

ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	PINCHO	INGREDIENTES
CHAFLA	Avenida de Navarra, 5	ALBERITE	Bacalao Chafla	Bacalao, aguacate, puerro, AOVE, hogaza de pan
SOPITAS	Carrera, 4	ARNEDO	Pincho de asado en la "pieza"	Cebollas asadas de renocal, ajos asados de renocal, lecherillas de Cordero Chamarito, sarmiento de Garnacha, patatas, aceite de girasol, Aove trujal Cinco Valles, brocheta, agua, sal, sal en escamas.
EL QUIZAL RESTAURANT	González Gallarza, 11	AUTOL	Torrija de panceta y yema	Panceta, yema curada, pan brioche
ÁGORA LOUNGE	Villar, 8	BAÑOS DE RÍO TOBÍA	Morrocotudo	Morritos de ternera , salsa de fritada de tomate , patata y confeti de chorizo
LA ESCUELA	Carretera, 23	BRIEVA DE CAMEROS	Peña Hincada	Alcachofa, tempura, Jamón Serrano, espuma de Boletus, pate de Jabugo Alto Iregua, pan cristal.
BOHEMIA	Paletillas, 5	CALAHORRA	Delicia del campo	Alcachofa, cebolla caramelizada, brandada de bacalao, crema de pimiento asado y ahumado
EL ALBERGUE	Rasillo de San Francisco, s/n	CALAHORRA	Oveja que bala, bocado que pierde	Yemas de huevo, levadura, harina, leche, romero, rábano, vino blanco, vinagre, cebolla roja, remolacha, cordero
FLOR Y NATA	Plaza del Raso, 17 B	CALAHORRA	Artesano 100%	Pan de Cristal "AR", cabeza de jabalí de Lomos de Orio "AR", alcachofas de Calahorra con ajetes, jamón Duroc del Valle de Ocón "AR", huevos de Ocón, confitura de Peras de Rincón de Soto a la menta "AR", piruleta del Alto Cidacos "RB" y Anguiano "AR"
GASTROBAR CAPI	Mártires, 8	CALAHORRA	Toro anda suelto	Torteloni relleno de rabo de toro guisado con cardo en salsa de almendras, suave salsa de queso, decorado con reducción de vino de Rioja y flores de borraja
LA COMEDIA	Plaza Montecompatri, 1-3	CALAHORRA	El monte	Liebre, pimientos, cebolla, puerro, ajos, patatas, setas, vino tinto, caldo de carne
LA MONTANERA	Paletillas, 3	CALAHORRA	Cremoso de mozzarella	Mozzarella, pesto genovés, tomate pelado rojo bay, tomate pelado amarillo baby
LAS VEGAS	Toriles, 12	CALAHORRA	Montadito de carrillera	Huevo, carrillera
SABOR.ES	Santiago el Viejo. 4	CALAHORRA	El Refugio del sabor	Chipirón relleno de arroz meloso trufado , mahonesa de su tinta y crujiente de fideo chino
TE COMO	Paseo del Mercadal, 40	CALAHORRA	Mini Gourmet	Carne, lechuga, tomate, queso, Jamón Serrano, pimiento verde, huevo, cebolla

BIKU	Las Cuevas, 4	CUZCURRITA DEL RÍO TIRÓN	Crujiente de alcachofa, noisette de lima y mejillón	Alcachofa, mejillón, papada ibérica
EL MORAL	Plaza Mayor, s/n	DAROCA DE RIOJA	Pizza Daroca	Masa de pizza, tomate, mozzarella, queso de cabra, Jamón Serrano, rúcula, Parmesano, orégano, albahaca
EL FRONTÓN	Lardero, s/n. Polideportivo	ENTRENA	Cuando los cerdos huelen a bosque	Morros de cerdo, Boletus, crujiente de vino, bizcocho de piquillos, salsa de pimiento verde, salsa huancaína, cremoso de calabaza y zanahoria, tierra de remolacha y nueces, brotes y aroma de bosque
ARROPE	De la Vega, 31	HARO	Salteado de gambas	Gambas, trigueros, humus de piquillos, sésamo, aceituna negra
LOS BERONES	Santo Tomás, 28	HARO	Las manitas, los callos y el bacalao	Bacalao, manitas de cerdo, salsa de soja, xantana, crujiente de piel de bacalao, laurel, pasta Umeboshi, vino semidulce, pimienta mixta, agua, azúcar
RINCONCITO DE CAI	Plaza de la Paz, 11	HARO	Especial Rinconcito de Cai	Patatas, pimiento, cebolla, ajo, picante, huevo de codorniz, Jamón Serrano
HORNOS DE MONCALVILLO	Plaza de la Iglesia, 3	HORNOS DE MONCALVILLO	Cristóbal	Corazón de alcachofa a la brasa, aceituna rellena de anchoa, pimiento rojo de Tricio, boquerón del Cantábrico
CENTRO SOCIAL DE IGEA	Mayor, 1	IGEA	Canelón a la riojana	Lomo, pimiento verde, pimiento rojo, ajo, cebollita, bechamel, huevo, almendras
AJO NEGRO	Hermanos Moroy, 1	LOGROÑO	Chocolate con churros	Patatas de Santo Domingo, caparrón de Anguiano, Chorizo Ibérico
AKELA	Manzanera, 13	LOGROÑO	Taco de Cameros	Tortita de maíz, carne de cerdo, piña natural, ajos, queso de Cameros semicurado, cebolla, pimentón picante de La Vera, pimienta negra, chiles
ALGAZARA	Avenida de Portugal, 1	LOGROÑO	Tierra, mar y aire	Cebolla dulce, aceituna, boquerón, anchoa, aceite de oliva y vinagre de vino de Rioja
ALHAMA	Gonzalo de Berceo, 21	LOGROÑO	Tropical brochette	Tosta, queso de cabra, bacon, piá natural, coco, langostino, mostaza, miel natural, aceite, vinagre
ARGENTA	Doctor Múgica, 3	LOGROÑO	Carrilera con salsa de ajillo y piquillos	Carrillera de cerdo, pimiento, ajo
ASTERISCO	Portales, 25	LOGROÑO	Tartaleta de bacalao a la riojana	Bacalao ahumado, pimiento, tomate, ajo, pimentón, tartajea
BAHÍA BLANCA	República Argentina, 52	LOGROÑO	Tarta de aguacate	Langostino, aguacate, tomate, cebolla, tostada integral, limón, sal, aceite

BODEGUILLA GUTIÉRREZ	Gonzalo de Berceo, 30	LOGROÑO	Rincón del susurro	Peras de Rincón de Soto, orejitas de cerdo, vino de Martínez Alesanco, puerros, aceite de oliva, ajo
BRASA SANJUANERA	Marques De Vallejo 10	LOGROÑO	Lagartito Ibérico con sabor a vino y huerta	Lagartito ibérico, sal de vino de Rioja y compota de Pera de Rincón de Soto
BUENO, BUENO...	San Juan, 33	LOGROÑO	Ajoarriero de atún rojo Balfegó	Atún rojo Balfegó, pimiento verde, cebolla, aceite de oliva, pimiento rojo, ajos, tomate
CARVI	Cigüeña, 25	LOGROÑO	Brocheta de pollo crujiente con miel y mostaza	Pechuga de pollo, cereales, aceite, mostaza antigua, miel, nata, cebolla
CASA RÍOS	San Agustín, 5	LOGROÑO	Canastillo de Rioja	Lecherillas de cabrito, queso de cabra de la Sierra, perlititas de AOVE, pimiento del Piquillo, champiñón, reducción de garnacha, pasta chux
CHARRO 1521	San Agustín, 9	LOGROÑO	Charro cacharro	Asadurilla y patitas de cordero todo junto
D2	Ramírez de Velasco, 8	LOGROÑO	Fres - Gam	Salmón, gambón, aguacate, cebolla morada, cilantro, lima, aceite
DIVINA CROQUETA	San Agustín, 41	LOGROÑO	Divinino	Rape, gambas, remolacha, mayonesa, leche, harina
DOOR B4	Beratúa, 1	LOGROÑO	Salmón marinado con perlas de ali-oli y crema de aguacate	Salmón, salsa ali-oli, aguacate
EL ARAO TAPAS Y PLATILLOS	Padre Marín, 20	LOGROÑO	Al otro lado de la montaña	Col rellena de migas de pueblo, picadillo y ajos fermentados, arroz sin liebre, chupito de infusión de miel, tomillo, romero
EL CORTIJO	República Argentina, 46	LOGROÑO	Ayer	Picadillo picante, pan de molde, huevo, patata, cebolla crujiente, ensalada variada
EL GALLO DE LA RÚA	Albornoz, 5	LOGROÑO	Huevo poché	Huevo poché sobre cama de piparrada y patatas paja con crujiente de jamón
EL PALILLO	Hermanos Moroy, 24	LOGROÑO	Échale morro	Morro de cerdo, huevo, pimientos del Piquillo
EL RINCÓN DE BETO	Balataras Gracián, 7	LOGROÑO	Tartaleta de salpicón de marisco	Tartaleta salada, langostinos, rape, pulpo, cebolla, huevo cocido, pimiento rojo, palitos de cangrejo, vinagre, aceite de oliva virgen extra
ENVERO	Travesía de San Juan, 6	LOGROÑO	Leche de tigre	Pescado, marisco, zumo de lima, cebolla, rocota, cilantro
GAUDÍ	Lardero, 32	LOGROÑO	Menesteres del Gaudí	Menestra de verduras y hortalizas de temporada, Pera de Rincón de soto, crema de queso, virutas de jamón

JABUGO PARQUE RIOJA	Camino de las Tejeras s/n Centro Comercial Parque Rioja	LOGROÑO	Desayuno en los Cameros	Guiso de ciervo al vino de Rioja, hojaldre, paté de Villoslada de Cameros, queso de cabra de Ortigosa de Cameros, mango, twist de naranja y clarete
JUAN LOBO	Portales, 12	LOGROÑO	La huerta de Nerón	Alcachofa, aceite de sarmiento, jamón, harina
KABANOVA	Laurel, 37	LOGROÑO	Matrimonio perfecto	Pan de maíz, esponja de pimiento verde, mouse de boquerón, anchoa, caviar de vinagre balsámico, guindillas, flores
LA ARRANCADILLA	Juan II, 14	LOGROÑO	Carbón	Yuca, alegrías riojanas, ajo, aceite, huevo, tomillo, sal, tinta de calamar, tomate
LA FRASCA	Somosierra, 24	LOGROÑO	La Concha	Tomate natural con bacalao maridado con ajo, cayena, virutas de aceite deshidratado
LA OFICINA DE JAVI	Benemérito Cuerpo, 6	LOGROÑO	Tosta de champiñón de Portobello y lascas de miuit	Tosta, queso Filadelfia, champiñón, sal, AOVE, reducción de moderna, micuit de foie, reducción de IPA, frambuesas y pistachos
LA RÚA CRAFT BEER END FOOD	Parque San Adrián, 5	LOGROÑO	La Nonna	Hamburguesa de solomillo de chuleta de vaca sobre cama de pesto rojo, canónigos, tomate y burrata
LA RÚA DEL LAUREL	Travesía del Laurel, 3	LOGROÑO	Secreto	Bocaita de secreto de cerdo con queso Brie aderezado con salsa del Tío Kanito
LA SUCURSAL DE LUISMI	Avenida de Portugal, 5	LOGROÑO	Carrillera de vaca "Luismi"	Carrillera de vaca, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde, pulpa de pimiento choricero, pimiento de Marnal, fondo oscuro, pimienta, vino tinto, cebollino
LA TABERNA DE BACO	San Agustín, 10	LOGROÑO	Mi merienda	Bollo de leche, vino, azúcar, especias
LASOGA URBAN FOOD	Belchite, 4. Bajo 1	LOGROÑO	Soganone	Polvo de maíz tostado, foie, caviar de vino tinto DOC Rioja, emulsión de pimentón y pétalo de pensamiento
LETRAS DE LAUREL	Laurel, 22	LOGROÑO	Tosta de carrileras y alcachofas	Pasta Wonton, carrileras, alcachofas, manzana, AOVE
LOS BRACOS	Bretón de los Herreros, 29	LOGROÑO	Manitas rellenas de Boletus Edulis con arrope de Tempranillo y nido de codorniz	Manitas de cerdo, Boletus Edulis, arrope de Tempranillo, calabacín, y huevos de codorniz y pimientos del Piquillo
MALABAR BODEGA	Portales, 10	LOGROÑO	Esfera cremosa de Queso Camerano sobre crumble roto de nueces y pera	Queso Camerano, huevo, azúcar, galleta, mantequilla, pera Conferencia, mosto blanco, nueces, uva roja, mosto tinto, canela, aceite de girasol

MAULEÓN 2	Plaza Fermín Gurbindo, 2	LOGROÑO	Sorpresa Mauleón	Queso de cabra, cebolla frita, chocolate con almendras, sirope de chocolate, crema balsámica de Módena
MESÓN JABUGO "EN BARRA"	San Agustín, 2	LOGROÑO	Atuneando	Atún rojo Balfegó, vieria gallega, pimiento del Cristal
MODERNA TRADICIÓN	Sagasta, 16	LOGROÑO	Steak tartar de vaca con pan de cristal templado	Solomillo de vaca, yema de huevo, mostaza grano, mostaza normal, salsa Perryn's, salsa tabasco, pimienta negra, cebolleta, pepinillo en vinagre, pan de cristal
MONTERREY	Vara de Rey, 81	LOGROÑO	Brocheta Ibérica Monterrey	Carrillera de cerdo ibérica, miel, foie
MORRISEY II	Beneficencia, 15	LOGROÑO	Pimiento relleno de hongos	Pimiento rojo, hongos, salsa de cebolla y ajo
NÁJERA	Duques de Nájera, 28	LOGROÑO	Tentación	Gambas al ajillo, salsa de aguacate, aceite virgen extra, harina de maíz, adornos de lechuga
OPEN CAFÉ&VINOBAR	Beti Jai, 2	LOGROÑO	Tosta de salmorejo y arenques	Pan, tomate, vinagre, sal, ajo, agar-agar, arenque, cilantro, especias, AVOE DOP Rioja, confeti de jamón
SENSACIONES	Beratúa, 1	LOGROÑO	Dulces delicias de mar	Tartaleta, arenque, sardina, piparra, chocolate, caviar
SOMOSIERRA	Somosierra, 21	LOGROÑO	Medallón con base y corona de la huerta	Orejita de cerdo Duroc, pimiento entreverado de Tormantos, patata de Santo Domingo
TABERNA 11 METROS	Beratúa, 3	LOGROÑO	Tosta de bacalao confitado	Tosta de pan, bacalao, patatas, puerro, ajo, zanahoria y aceite de oliva
TABERNA DE CORREOS	San Agustín, 8	LOGROÑO	Milhojas de guacamole y tomate	Tosta de maíz, queso, aguacate, tomate, pimienta, pesto
TABERNA DEL TÍO BLAS	Laurel, 1	LOGROÑO	Tortos con picadillo	Harina de maíz y trigo, pimiento del Padrón, picadillo de chorizo
TEYMA	Labradores, 15	LOGROÑO	Orgullo riojano	Calabacín, patata, berenjena, carne mixta, beacon, tomillo y queso Parmesano
THE CLASS BAR & COCKTAIL	Avenida de Portugal, 22	LOGROÑO	Un pato con clase	Coulis de frambuesa, parmentier de patata alavesa, confit de pato desmigado, lombarda salteada con soja
TIZONA	Ciriaco Garrido, 14	LOGROÑO	A las buenas y a las bravas... !!!	Patata natural Spunta, aceite alto oléico, sal, tomate natural, cebolla pochada, cayena en fruto, aceite oliva virgen extra y mahonesa

URÍA	Vélez de Guevara, 28	LOGROÑO	Crepes de morcilla	Crepes, morcilla, pimiento Najerano, crema de Queso Camerano
VALONSADERO	Marques de Vallejo, 8	LOGROÑO	Tosta Valonsadero con caramelo de Rioja	Pan de fibra con pipas, puré de manzana, paté, queso y caramelo de vino de Rioja
WINE FANDANGO	Avda. Vara de Rey, 5, bajo	LOGROÑO	Gilda tradicional de anchoa de Santoña, olivas y piparras	Anchoa de Santoña en salazón, aceituna gordal deshuesada, piparras de Usurbil, AOVE de La Rioja
SIERRA CEBOLLERA	Plaza Isidoro Martínez, 3	LUMBRERAS DE CAMEROS	Entre dos tierras	Tomate, champiñón, viera, anchoa
PLAZA	Plaza de España, 4	MURILLO DE RÍO LEZA	EmbuchArte	Crema de patata con queso ahumado, pimientos del Piquillo, embuchado, brotes de cebolla
LA JUDERÍA	Constantino Garrán, 13	NÁJERA	Singluten	Brocheta de morros de ternera al estilo tradicional y bacalao rebozado en harina de maíz, acompañado por una salsa apta para celíacos
LA MERCERÍA	Mayor, 41	NÁJERA	Disfraz de tigre	Tosta de salmón curado con crema de queso y pesto, emulsión de piparras, mahonesa de remolacha y pimiento Najerano caramelizado
LA PASARELA	Mayor, 10	NÁJERA	Bocadero	Tabulé, lecherillas crujientes, salsa de yogur
TALISMAN	Mayor, 1	NÁJERA	Al tuntún	Brocheta de atún, langostino y tomatito Cherry sobre cama de cebolla caramelizada regado con mayonesa de ajo negro y salsa tonkatsu y sal negra
VIRGINIA	San Fernando, 20	NÁJERA	Vendimiando	Carrilera, cebolla, zanahoria, ajo, aceite de oliva DOP La Rioja, vermú San Bernabé
MONKEY	Carretera de Logroño, 4	NAVARRETE	Entre tierras	Morro de cerdo ibérico con crema de garbanzos, calabaza y variedad de hortalizas, acompañado de salsa sorpresa en diferentes texturas:)
LA ALAMEDA DE PIPAONA	Plaza del Frontón, s/n	PIPAONA DE OCÓN	Cochipincho de Pipaona	Cochinillo lechal, hojaldre, chorizo eco de Ocón, panceta adobada de Galilea, tomate, cebolla, ajo, AOVE, guindilla con alegría, cebollino
CHANDRO	Doña Juana Cordón, 16	PRADEJÓN	Canutillo de bacalao con salsa de piquillos	Bacalao, oblea, cebolla, aceite de oliva, pimientos del Piquillo, tomate, pimiento verde, ajo y sal
LOS CUCHARONES	Carretera, 9	PRADILLO	Bacalao con manitas	Bacalao, manitas de cerdo, pimiento choricero, tomate, ajo
MIGUEL	Avenida Juan Carlos, 23	SANTO DOMINGO	Caminando	Bacalao a la riojana, gelatina de alegrías riojanas, pasta brie, tierra de chipirón
ARRIERO TAPAS	Mayor, 16	SORZANO	Arriero 3.0	Conejo, queso, harina, vino tinto de Rioja, uvas

BONSAI	Plaza Cándido Sarramián 7	VILLAMEDIANA DE IREGUA	Berenjena bonsai	Tosta de pan, mermelada de tomate, berenjena, queso de cabra, bacon, queso
CASA IRENE	Josefa Martínez, 10	VINIEGRA DE ABAJO	Puente La Hiedra	Base de berza crujiente, frito de morcilla, salsa de caparrones de Anguiano
CASA ZALDIERNA	Del Puente, 82	ZALDIERNA	Cómete Zaldierna	Corteza de piel de cerdo, tartar de ciervo, cous-cous de crucíferas de colores huerta del Oja, polen de la aldea, toffe de pimientos y miel, polvo de hierbas del río Zambullón, aire de leche ahumada de Zorraquín