

MENÚ 1

ENSALADA de PULPO y ACEITE TEXTURIZADO DE HUMO (individual)

MILHOJAS de PATATA, MANZANA y MI-CUIT con SALSA DE TRUFA (individual)

REVUELTO de SETAS SHIITAKE (individual, en cazuelica)

1/2 RACIÓN de BACALAO confitado, con PIPERRADA y espuma de PIQUILLOS (individual)

SORBETE de MANDARINA (en copa de cava)

1/2 RACIÓN de PRESA ibérica de bellota con CHIMICHURRI (individual)

TARTA de HOJALDRE, CREMA y YEMA

VINOS (D.O. NAVARRA):
TINTO CRIANZA
ROSADO
BLANCO "CHARDONNAY"

AGUA MINERAL

PAN

CAFÉ Y LICORES (copa o combinado)

PRECIO: 45.00 € (I.V.A. incluido)

MENÚ 2

ENSALADA de CALABACIN y PAPADA IBÉRICA confitada (individual)

PASTEL de TXANGURRO con salsa de MARISCO (individual)

HOJALDRE relleno de FOIE y HONGOS con salsa de SETAS (individual)

1/2 RACIÓN de LUBINA salvaje con escabeche de cítricos (individual)

SORBETE de LIMÓN (en copa de cava)

1/2 RACIÓN de MELOSO de vacuno en su jugo (individual)

TARTA de HOJALDRE, CREMA y YEMA

VINOS (D.O. NAVARRA):

TINTO CRIANZA

ROSADO

BLANCO "CHARDONNAY"

AGUA MINERAL

PAN

CAFÉ Y LICORES (copa o combinado)

PRECIO: 46.50 € (I.V.A. incluido)

MENÚ 3

**ENSALADA de MI-CUIT y FRUTOS SECOS con vinagreta de MANGO
(individual)**

Timbal de VERDURAS al PESTO ROJO (individual)

**PIMIENTO relleno de SETAS y GAMBAS con salsa de pimienta
(individual)**

1/2 RACIÓN de MERLUZA con salsa de PUERROS (individual)

SORBETE de MANDARINA (en copa de cava)

**1/2 RACIÓN de SOLOMILLO de vacuno con PIQUILLOS semisecos al
ajillo (individual)**

TARTA de HOJALDRE, CREMA y YEMA

**VINOS (D.O. NAVARRA):
TINTO CRIANZA
ROSADO
BLANCO "CHARDONNAY"**

AGUA MINERAL

PAN

CAFÉ Y LICORES (copa o combinado)

PRECIO: 48.00 € (I.V.A. incluido)

MENÚ 4

ENSALADA de ESPÁRRAGOS y FOIE salteado (individual)

REVUELTO de HONGOS (individual, en cazuelica)

ALCACHOFAS rellenas de ERIZO de MAR con salsa de MARISCO (individual)

1/2 RACIÓN de RODABALLO con PIL PIL de TRUFA (individual)

SORBETE de LIMÓN (en copa de cava)

1/2 RACIÓN de TACO de GORRÍN deshuesado con SALSA de SOJA y MIEL (individual)

TARTA de HOJALDRE, CREMA y YEMA

VINOS (D.O. NAVARRA):

TINTO CRIANZA

ROSADO

BLANCO "CHARDONNAY"

AGUA MINERAL

PAN

CAFÉ Y LICORES (copa o combinado)

PRECIO: 50.00 € (I.V.A. incluido)

MENÚ 5

TARTAR de ATÚN rojo, HUEVAS de TRUCHA salvaje y MAYONESA de KIMCHEE (individual)

TIMBAL de PATATA, PANCETA curada y FOIE (individual)

ESPÁRRAGOS blancos a la plancha con HONGOS salteados y velouté de IBÉRICOS (individual)

1/2 RACIÓN de PATA de PULPO con VICHYSOISE de MEJILLONES (individual)

SORBETE de MANDARINA (en copa de cava)

1/2 RACIÓN de PALETILLA de CORDERO deshuesado y rellena de FRUTOS SECOS al OPORTO (individual)

TARTA de HOJALDRE, CREMA y YEMA

VINOS (D.O. NAVARRA):

TINTO CRIANZA

ROSADO

BLANCO "CHARDONNAY"

AGUA MINERAL

PAN

CAFÉ Y LICORES (copa o combinado)

PRECIO: 51.50 € (I.V.A. incluido)

MENÚ JUVENIL

PLATO CON JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO (1/4 de plato), CHORIZO Y SALCHICHÓN IBÉRICOS (6 ruedas) Y FRITOS (1 croqueta, 1 delicia de jamón, 2 unidades de gamba y 2 anillas de calamar)

y

MOUSSE DE HÍGADO DE PATO (individual)

1/2 RACIÓN DE SOLOMILLO DE VACA (individual)

HELADO con sorpresa

AGUA MINERAL

REFRESCOS

PAN

PRECIO: 25.50 € (I.V.A. incluido)

MENÚ INFANTIL 1

PLATO CON JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO (1/4 de plato), CHORIZO Y SALCHICHÓN IBÉRICOS (4 ruedas) Y FRITOS (1 croqueta, 1 delicia de jamón) (individual)

COSTILLAS DE CORDERO (3 unidades) CON PATATAS FRITAS (individual)

o

LOMO (3 filetes) A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS (individual)

HELADO con sorpresa

BOLSA de CHUCHERÍAS

AGUA MINERAL

REFRESCOS

PAN

PRECIO (con costillas): 21.00 € (I.V.A. incluido)

PRECIO (con lomo): 19.00 € (I.V.A. incluido)

MENÚ INFANTIL 2

PLATO CON FRITOS (1 croqueta, 1 delicia de jamón , 2 unidades de gamba y 2 anillas de calamar) ½ PIZZA (de jamón y queso ó de 4 quesos) Y PATATAS FRITAS (individual)

HELADO con sorpresa

BOLSA de CHUCHERÍAS

AGUA MINERAL

REFRESCOS

PRECIO: 15.50 € (I.V.A. incluido)

OTRAS OPCIONES

ENTRANTES

- PULPO "Anaita" con ACEITE de HUMO
- ENSALADA de PERDIZ escabechada, PERRETXIKOS, CEBOLLA frita con toques de CACAO y TRUFA
- ENSALADA de QUESO curado, CECINA, TOMATE SECO y RÚCULA, con VINAGRETA de PESTO
- ENSALADA de PIQUILLOS y ATÚN con OLIVADA de ANCHOAS
- TARTAR de ATÚN rojo, HUEVAS de TRUCHA salvaje y MAYONESA de KIMCHEE
- ESPÁRRAGOS blancos a la plancha con HONGOS salteados y VELOUTÉ de IBÉRICOS
- ALCACHOFAS frescas con FOIE y VELOUTÉ de IBÉRICOS
- Timbal de VERDURAS y PULPO con ACEITE de HUMO
- Timbal de VERDURAS y SETAS SHIITAKE
- REVUELTO de GULAS y GAMBAS
- VIEIRA gratinada
- Cesta de HOJALDRE rellena de VIEIRA y VERDURITAS con SALSA de MARISCO
- Cesta de HOJALDRE rellena de ESPINACAS y QUESO de CABRA
- PIMIENTO relleno de BACALAO

CARNES

- ENTRECOT de VACUNO
- SOLOMILLO de VACUNO
- CORDERO asado (previo encargo)
- GORRÍN asado (previo encargo)
- CABRITO asado (previo encargo)
- CARRILLERA de VACUNO confitada y glaseada en su jugo
- Taco de GORRÍN con SALSA de SOJA y MIEL
- JARRETE de CORDERO deshuesado y glaseado al OPORTO

PESCADOS

- MERLUZA con CEBOLLA caramelizada y su salsa PIPERRADA y AJOS encurtidos
- LUBINA Orio con espuma de bilbaína
- BACALAO confitado con PIPERRADA y PIL-PIL de AJO NEGRO
- RODABALLO con salsa de PIQUILLOS
- RAPE en salsa de MARISCO, con MEJILLONES