



SCDR ANAITASUNA
SERVICIO DE HOSTELERÍA

MENÚ SAN FERMIN

2024

Entrantes (A elegir)

Cogollicos de Tudela con espárragos y vinagreta de anchoas
Ensalada de pollo crujiente con lascas de idiazabal y vinagreta de miel y mostaza
Ensalada de tomate con ventresca de atún y escalibada
Pochas de Sangüesa al estilo tradicional
Risotto de hongos con sus crujientes y salsa de pimiento verde
Crema de marisco con frutos del mar

Segundos (A elegir)

Estofado de toro de lidia con cebolletas glaseadas y patatas a las finas hierbas
Cochinillo asado con su jugo, patatas panaderas y lechuga con cebolla (+2€)
Centro de chuleta de buey a la plancha con piquillos de Lodosa a baja temperatura
Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y reducción de frutos del bosque
Lomo de bacalao confitado con crema fina de ajoarriero
Rodaballo con refrito de ajo, tomate y piparras (+1€)

Postre

Cuajada casera con miel y nueces
Tarta de tiramisú
Queso con membrillo
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Panchineta casera con helado y chocolate caliente
Sorbete de mojito con lima deshidratada

34€

Cafés y bebidas no incluidos

Establecimiento con información disponible en materia de
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

Soliciten información a nuestro personal.
Muchas gracias





SCDR ANAITASUNA
SERVICIO DE HOSTELERÍA

MENÚ SAN FERMIN

2024

Entrantes

(PARA GRUPOS DE 8 PERSONAS O MÁS, ELEGIR 3 ENTRANTES)

Jamón ibérico puro de bellota con pan tomaca (+2€)
Cogollicos de Tudela con espárragos y vinagreta de anchoas
Ensalada de pollo crujiente con lascas de idiazabal y vinagreta de miel y mostaza
Ensalada de tomate con ventresca de atún y escalibada
Delicias de fritos caseros en miniatura
Pochas de Sangüesa al estilo tradicional
Risotto de hongos con sus crujientes y salsa de pimiento verde

Segundos (A elegir)

Estofado de toro de lidia con cebolletas glaseadas y patatas a las finas hierbas
Cochinillo asado con su jugo, patatas panaderas y lechuga con cebolla (+2€)
Centro de chuleta de buey a la plancha con piquillos de Lodosa a baja temperatura
Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y reducción de frutos del bosque
Lomo de bacalao confitado con crema fina de ajoarriero
Rodaballo con refrito de ajo, tomate y piparras (+1€)

Postre

Cuajada casera con miel y nueces
Tarta de tiramisú
Queso con membrillo
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Panchineta casera con helado y chocolate caliente
Sorbete de mojito con lima deshidratada

34€

Cafés y bebidas no incluidos

Establecimiento con información disponible en materia de
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

Soliciten información a nuestro personal.
Muchas gracias





MENÚ EXPRES

SAN FERMÍN

2024

Cuenco de:

Ensalada mixta
Pochas de Sangüesa al estilo tradicional
Crema de marisco con frutos del mar

Segundos (A elegir):

Estofado de toro de lidia con cebolletas glaseadas y patatas a las finas hierbas
Lomo de bacalao confitado con crema fina de ajoarriero

Postre (A elegir):

Tarta de tiramisú
Sorbete de mojito con lima deshidratada

Bebida

Tinto, blanco, rosado , caña o agua

21€

Establecimiento con información disponible en materia de
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

Soliciten información a nuestro personal.
Muchas gracias

