

# MENÚ BODEGA 30€

## ENTRANTES:

- Chistorra de navarra al vino tinto <sup>(14)</sup>
- Mini bocadillo de escalivada con boquerón <sup>(1,4)</sup>
- Gazpacho con helado de higos y miel <sup>(3,7)</sup>
- Cogollos de Tudela con vinagreta y arenque <sup>(4)</sup>

## PRIMEROS:

- Ensalada de tomate "Feo" de Tudela con ventresca <sup>(4)</sup>
- Cebolla estofada con caramelo de naranja
- Alubia verde con puré de patata al curry
- Pisto de calabacín con huevo a baja temperatura <sup>(3,4)</sup>
- Pochas con fritada y guindilla
- Pimiento del cristal frito relleno de jamón

## SEGUNDOS:

- Patata asada, longaniza fresca, huevo a baja temperatura y aceite trufado <sup>(3)</sup>
- Manitas deshuesadas con salsa verde <sup>(1)</sup>
- Rabo de toro guisado <sup>(14,1)</sup>
- Calamar a la plancha con salsa pelayo <sup>(4)</sup>
- Bacalao con salsa ajoarriero <sup>(4)</sup>
- Conejo al pebre del Topero padre <sup>(1)</sup>

## POSTRES:

- Tarta de queso con galleta oreo <sup>(1,7)</sup>
- Sorbete de manzana y sidra <sup>(7)</sup>
- Natilla de queso suave y crumble <sup>(1,7,3)</sup>
- Cuajada casera con galleta, frutos secos y nueces <sup>(1,3,7)</sup>
- Torrija caramelizada con helado de leche merengada <sup>(1,3,7)</sup>

Incluye: Vino tinto crianza, blanco y rosado (1 botella cada 3 personas), agua (1 botella cada 2 personas) y pan.

**Lista de alérgenos:** (1) Gluten (2) Crustáceo (3) Huevo (4) Pescado (5) Cacahuetes (6) Soja (7) Leche, lactosa o derivados / (8) Frutos secos con cáscara (9) Apio (10) Mostaza (11) Sésamo (12) Altramuces (13) Moluscos (14) Sulfitos