

MENÚ EJECUTIVO 23,50€

ENTRANTES:

- Papada Ibérica de escalibada
- Tostada de boquerones con hoja de cogollo y calabaza asada ⁽¹⁾
- Croqueta de jamón con mayonesa de mostaza y miel ^(1,3,7)
- Mini hamburguesa gratinada con salsa de queso ⁽¹⁾
- Rulito de pasta brik rellenos de gamba, puerro y queso cremoso ^(1, 2, 7)

PRIMEROS:

- Ensalada de cogollos y achicoria de Tudela con vinagreta y escabeche ⁽⁴⁾
- Crema de foie con cebollas estofadas y glaseadas ⁽¹⁾
- Alcachofas fritas
- Alcachofas cocidas con su veloute ⁽¹⁾
- Borraja cocida con salsa de patata y farsa de mejillón y gamba ^(7,4,2)
- Alubias rojas de Tolosa con papada
- Patata asada con huevo a baja temperatura y aceite trufado ⁽³⁾
- Arroz de costillar a baja temperatura en tortero al horno ⁽¹⁾

SEGUNDOS:

- Cardo cocido con taco de corvina y salsa de chili dulce
- Tatakya de atún con salsa de gilda
- Chipiron relleno de setas con su tinta en salsa ⁽¹⁾
- Bacalao en lascas con su pilpil y yema de huevo ^(4,3,1)
- Solomillo de pato con salsa agridulce ⁽¹⁾
- Manitas deshuesadas con su jugo ⁽¹⁾
- Plumilla 100% Ibérica a la plancha ⁽¹⁾
- Morros de ternera guisados y servido en tortero de barro ⁽¹⁾
- Chuleton de vaca 400gr (10€ suplemento)

POSTRES:

- Milhojas de hojaldre relleno de crema pastelera y mango ^(3, 7, 1)
- Tarta de queso y galleta oreo ^(1,3,7,8)
- Cuajada casera con galleta, miel y nueces ^(1,7,8)
- Brownie de chocolate y nueces ^(1,7,8,3)
- Sorbete de manzana y sidra ⁽⁷⁾
- Natillas de queso suave con crumble ^(1,7,3)

INCLUYE:

Vino tinto garnacha 100% , blanco y rosado garnacha (1 botella cada 3 personas)
Agua (1 botella cada 2 personas), pan y café normal

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