

MENÚ EJECUTIVO 30€

ENTRANTES

- Brioche caliente de escalibada con boquerones marinados ^(4,1)
- Empanada frita, rellenas de puré patata y setas ^(1,3,7)
- Chistorra al vino tinto y picatostes ⁽¹⁴⁾
- Perrito caliente de salchicha frankfurt y pan brioche con salsa mostaza y miel ^(7,3,1)
- Rulito de pasta brik rellenos de gamba, puerro y queso cremoso ^(1, 2, 7,3)

PRIMEROS

- Cogollos de Tudela con vinagreta y escabeche ⁽⁴⁾
- Cebollas estofadas y confitadas con caldo de morcilla de Beasain
- Ensalada de cardo rojo (5€ suplemento)
- Ensalada de achicoria y rabanetas ⁽⁸⁾
- Alcachofa frita
- Alcachofas cocidas con su salsa ⁽¹⁾
- Borraja cocida con aceite de oliva y puré de patata
- Cardo cocido con salsa de almendras ⁽¹⁾
- Alubia roja de Tolosa con papada
- Penca de acelga a la parrilla con salsa al whisky ^(7,1)
- Patata asada, longaniza fresca y huevo a baja temperatura con aceite trufado ⁽³⁾
- Arroz de solomillo de pato y hongos con alioli de ajo negro ^(3,1)

SEGUNDOS

- Rosada al horno con salsa de culis de melocotón especiado y toque picante ⁽⁴⁾
- Tataki de atún con salsa de fritada especiada ⁽⁴⁾
- Bacalao rebozado con verdura encurtida ^(3,1,4)
- Lubina salvaje con salsa de sus espinas ^(4,1) (suplemento 12,50€)
- Cadera de Black Angus a la parrilla con salsa de carne ⁽¹⁾
- Filete de pierna de cordero rebozado y glaseado con su jugo ^(3,1)
- Magret de pato a la plancha, salsa de carne y caramelo ⁽¹⁾
- Gnocchi de pesto, champiñones y crema de aceite trufado ^(1,3,7)
- Rabines de cerdo fritos con salsa de carne ⁽¹⁾
- Chuletón de vaca vieja 500gr (16€ suplemento)

POSTRES

- Tartaleta de crema de limón ^(1,3,7)
- Tarta de queso y oreo ^(1,7)
- Cuajada casera con sorbete de tomate de árbol ^(7,8)
- Tarta de chocolate negro y blanco con helado vainilla ^(1,3,7,8)
- Sorbete de manzana y sidra
- Natillas de queso suave ^(3,7)
- Torrija caramelizada con helado de leche merengada (suplemento 4,50€) ^(1,7,3)
- Cruasán caliente relleno de contesa y toffe-chocolate ^(1,3,7) (suplemento 6€)

INCLUYE: Vino tinto crianza, blanco chardonnay y rosado garnacha (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) 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.