

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⁾
Crema de calabaza y sus dados ⁽⁷⁾
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 ali oli 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⁾
Hamburguesa de chuletón a la parrilla y patatas fritas ⁽¹⁾ (14,50€ suplemento)
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.