

# MENÚ EJECUTIVO 30€

## ENTRANTES

Brioche caliente de escalibada con boquerones marinados <sup>(4,1)</sup>  
Empanada frita, rellenas de puré patata y setas <sup>(1,3,7)</sup>  
Chistorra al vino tinto y picatostes <sup>(14)</sup>  
Rulito de pasta brik rellenos de gamba, puerro y queso cremoso <sup>(1, 2, 7,3)</sup>  
AL Corazon De Tudela - Pincho subcampeón de España (suplemento 5€)

## PRIMEROS

Cogollos de Tudela con vinagreta y escabeche <sup>(4)</sup>  
Cebollas estofadas y glaseado con morcilla Beasain y caramelo naranja  
Alcachofas Fritas con ajetes  
Espárragos cocidos y aceite virgen extra con vinagreta de huevo duro <sup>(3)</sup>  
Espárragos fritos y yema trufada <sup>(3)</sup>  
Guisantes y habas salteados con ajetes y huevo a baja temperatura <sup>(3,1)</sup>  
Alcachofas cocida con su salsa <sup>(1)</sup>  
Menestra Tudelana de los 4 ases <sup>(1)</sup> (suplemento de 12€)  
Patata asada, longaniza fresca y huevo a baja temperatura con aceite trufado <sup>(3)</sup>  
Arroz de espárragos y hongos con ali oli de ajo asado <sup>(1)</sup>

## SEGUNDOS

Rosada al horno con salsa de culis de melocotón especiado y toque picante <sup>(4)</sup>  
Tataki de atún con salsa de fritada especiada <sup>(4)</sup>  
Bacalao rebozado con verdura encurtida <sup>(3,1,4)</sup>  
Rape salvaje, crema holandesa y salsa de sus espinas <sup>(4,1)</sup> (suplemento 12,50€)  
Cadera de Black Angus a la parrilla con salsa de carne <sup>(1)</sup>  
Picaña 100% Ibérica a la brasa <sup>(1)</sup>  
Magret de pato a la plancha, salsa de carne y caramelo <sup>(1)</sup>  
Gnocchi de pesto, champiñones y crema de aceite trufado <sup>(1,3,7)</sup>  
Rabines de cerdo fritos con salsa de carne <sup>(1)</sup>  
Chuletón de vaca vieja 500gr (16€ suplemento)

## POSTRES

Crema de limón y chocolate blanco caramelizado <sup>(1,3,7)</sup>  
Tarta de queso y oreo <sup>(1,7)</sup>  
Cuajada casera con miel y frutos secos <sup>(7,8)</sup>  
Tarta de chocolate negro y blanco con con helado vainilla <sup>(1,3,7,8)</sup>  
Helado de nata y café con crema inglesa de frutos del bosque <sup>(7,3)</sup>  
Natillas de queso suave <sup>(3,7)</sup>  
Torrija caramelizada con helado de leche merengada (suplemento 4,50€) <sup>(1,7,3)</sup>  
Cruasán caliente relleno de contesa y toffe-chocolate <sup>(1,3,7)</sup> (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.