

# MENÚ EJECUTIVO 30,50€

## ENTRANTES

Tostada de escalivada gratinada con bechamel, queso y caramelo naranja <sup>(1)</sup>  
Sardina anchoada con milhojas de patata y farsa de ñoras <sup>(4)</sup>  
Atún escabechado en crema, con tostada y picadillo pepinillo, alcaparras <sup>(1)</sup>  
Chistorra al vino tinto y puré de patata trufado <sup>(14)</sup>  
Rulito de pasta brik rellenos de gamba, puerro y queso cremoso <sup>(1, 2, 7,3)</sup>

## PRIMEROS

Cogollos de Tudela, vinagreta y crema de queso casera <sup>(7)</sup>  
Cebollas estofadas y glaseado con salsa de morcilla Beasain y caramelo naranja  
Alcachofa frita con micuit de foie rallado  
Alcachofa cocida con su salsa <sup>(1)</sup>  
Espárragos a la brasa, aceite virgen extra, vinagreta de huevo duro y tomate <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>  
Menestra Tudelana de los 4 ases <sup>(1)</sup> (suplemento de 12€)  
Patata asada, longaniza, huevo a baja temperatura trufado y sopa de ajo <sup>(3)</sup>  
Arroz de marisco y pescado a la brasa con ali oli de ajo asado <sup>(1)</sup>

## SEGUNDOS

Corvina a la brasa con salteado de setas al ajillo <sup>(4,2)</sup>  
Cocochas de bacalao, hongos y su pil pil <sup>(4)</sup>  
Lomo de cazon marinado a la brasa con salsa de manzana agridulce <sup>(3,1,4)</sup>  
Rape a la brasa con salsa teriyaki <sup>(4,1)</sup> (suplemento 19,50€)  
Manitas de cerdo deshuesadas y a la plancha con patata cremosa <sup>(1,3)</sup>  
Solomillo de cerdo hembra a la brasa con pimiento piquillo asado <sup>(1)</sup>  
Lagarto Ibérico a la brasa con patata a la provenzal <sup>(1)</sup>  
Rigatonis con salsa de carne, queso feta y gratinado <sup>(1,3,7)</sup>  
Chuletón de vaca vieja 500gr (19,50€ suplemento)

## POSTRES

Sorbete de mandarina <sup>(7)</sup>  
Tiramisu de hojaldre <sup>(1,7,3)</sup>  
Crep de crema pastelera, manzana y pasas con chocolate fundido <sup>(1,3,7)</sup>  
Tarta de queso y melocotón <sup>(1,3,7,8)</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 <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.