

MENÚ EJECUTIVO 25,50€

ENTRANTES

- Tostada de escalibada con boquerones marinados ^(4,1)
- Bocado de jamón, queso fundido y tomate especiado ^(1,3,7)
- Chistorra al vino tinto y picatostes ⁽¹⁴⁾
- Gazpacho con helado de higo seco y miel ^(7,3)
- Rulito de pasta brik rellenos de gamba, puerro y queso cremoso ^(1, 2, 7,3)

PRIMEROS

- Ensalada de tomate "Feo" de Tudela y escabeche ⁽⁴⁾
- Cogollos de Tudela con vinagreta y escabeche ⁽⁴⁾
- Cebollas estofadas, glaseadas con caramelo de naranja y reducción de legumbre ⁽¹⁾
- Alubia verde con puré de patata y curry
- Pimiento verde del cristal frito con papada Pio Negro, canónigos y ali oli verde ⁽³⁾
- Pisto de calabacín, setas y huevo a baja temperatura ^(3,4)
- Pochas con fritada de guindillas
- Patata asada, longaniza fresca y huevo a baja temperatura con aceite trufado ⁽³⁾
- Arroz de costillar de cerdo en tortero al horno con ali oli de cebollino ^(3,1)

SEGUNDOS

- Chipiron relleno en salsa de su tinta ^(1,4)
- Tataki de atún con salsa de gilda ^(4,11)
- Bacalao en lascas con su pilpil ^(3,4)
- Abanico 100% Ibérica a la plancha con salsa de carne ⁽¹⁾
- Albondiga de vaca vieja con su salsa ^(3,6,10)
- Lasaña de aleta de ternera con bechamel gratinada ^(1,7,3)
- Morros de ternera guisados y servido en tortero de barro ⁽¹⁾
- Chuleton de vaca vieja 500gr (15€ suplemento)

POSTRES

- Tartaleta de crema de limón y vainilla con sopa de chocolate blanco y menta ^(1,3,7)
- Tarta de queso y oreo ^(1,7)
- Cuajada casera con galleta, miel y nueces ^(1, 7,8)
- Brownie de chocolate y nueces ^(1,3,7,8)
- Sorbete de manzana y sidra
- 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) 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.