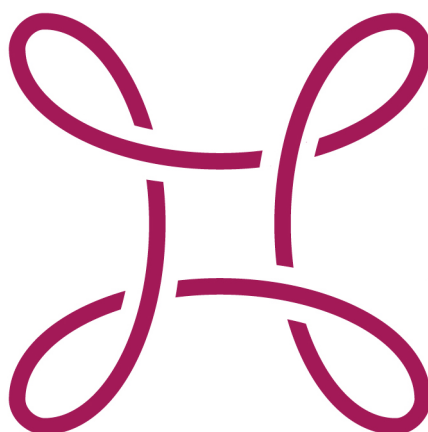


Celebraciones 2018



Menú nº 2

A CENTRO DE MESA

Jamón Ibérico con Tumaca en Tosta de Pan
Cabezón de Leña

ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada con Puntillas de Calamar, Tomates Cherry,
Almendras Tostadas y Vinagreta de su Tinta

Langostinos Crujientes en Panko Japonés

Chupito de Gazpacho con Cracker de Encurtidos



CONTINUAMOS CON

Merluza de Anzuelo Rellena de Marisco con Salsa
Americana

Sorbete de Limón al Cava

Lingote de Cordero Asado a Baja Temperatura y
Deshuesado



Y ENDULZAMOS CON...

Tarta de Hojaldre, Yema y Nata con Tulipa de
Helado



BODEGA

Vinos de Navarra Piedemonte y Cafés Incluidos

PRECIO: 38 + 10%IVA

Menú nº 1

ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada "Mini" Rulo de Cabra y Frutos Secos con
Vinagreta de Mostaza y Miel

Crujiente de langostinos en Pasta Filo con Salsa de
mango Aromatizada

Chupito de Crema de marisco con Brocheta de
Gambas



ELEGIMOS UN PESCADO Y UNA CARNE

Bacalao con Suave Ali Oli Gratinado, Patatas y
Crujiente de Puerro

Suprema de Salmón con Hongos a la Crema

ELEGIMOS UNA CARNE

Magret de Pato, Patatitas y Frutos Rojos

Carrillera de Cerdo Ibérico al Pedro Ximénez

Y ENDULZAMOS CON...

Tarta de Hojaldre, Yema y Nata con Tulipa de
Helado



BODEGA

Vinos de Navarra Piedemonte y Cafés Incluidos

PRECIO: 34€ + 10%IVA

Menú nº 3

A CENTRO DE MESA

Foie Micuit con Pan de Pasas y Bombón Crocante
con Frutos Rojos

Gambones a la Plancha al Aceite de Tomillo Limón



ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada con Jamón Ibérico, Queso Idiazábal y
Balsámico de Tomate y Orégano

Crepe de Centollo con Langostinos y Salsa
Americana

ELEGIMOS UN PESCADO Y UNA CARNE CON UN SORBETE

Rodaballo a la Plancha con sus Ajitos

Suprema de Rape con Espuma de Patata al
Pimentón

Sorbete de mandarina al Vodka

Solomillo con Hongos Confitados y Salsa
Gorgonzola

Lingote de Cochinillo Asado a Baja Temperatura y
Deshuesado



Y ENDULZAMOS CON...

Tarta de Hojaldre, Yema y Nata con Tulipa de
Helado



BODEGA

Vinos de Navarra Piedemonte y Cafés Incluidos

PRECIO: 45€ + 10%IVA



Menú Infantil

A CENTRO DE MESA

Jamón Ibérico con Tumaca en Tosta de Pan
Cabezón de Leña

ENTRANTE INDIVIDUAL EMPLATADO



Bolita de Ensaladilla de la Barrica



Chistorra de Arbizu



Calamares a la Romana



Frito Casero de Jamón y Queso



Croquetas de Jamón



SEGUNDO PLATO. ELEGIMOS UNO

Escalopines de Solomillo de Ternera con Patatas

Costillicas de Cordero a la Plancha con Patatas



POSTRE

Tarta de Comunión con Helado

BODEGA

Agua Mineral y Refrescos

PRECIO: 25€ +10%IVA