



CLUB TENIS PAMPLONA
SERVICIO DE HOSTELERÍA

Menú especial de grupos

Entrantes

-elegir 3 para toda la mesa-

- Ensalada mixta con vinagreta de manzana.
- Ensalada de pollo crujiente con lascas de Idiazábal y vinagreta de miel y mostaza.
- Cogollos de Tudela con vinagreta de anchoas y ajico.
- Ensalada de tomate, ventresca de bonito y vinagreta de Módena
- Ensalada templada de gulas, langostinos y trigueros con vinagreta especial de la casa (+2 €)
- Delicias de fritos en miniatura (jamón y queso, croqueta de ibérico y gamba rebozada).
- Pimientos rellenos de ternera con salsa de piquillos.
- Pimientos rellenos de chipis con tinta de calamar (+1 €)
- Revuelto de setas y jamón.
- Cardo con alcachofas a la Navarra y jamón ibérico (+1 €)
- Alubias negras de Tolosa con sus sacramentos (+1 €)
- Revuelto de hongos y jamón ibérico con pan de ajo (+1 €)
- Arroz meloso con bogavante, langostinos y fideos crujientes (+2 €)
- Surtido de ibéricos con tumaca (+2 €)
- Foie mi-cuit con crema de manzana y pan de pasas (+2 €)
- Jamón ibérico de bellota con tumaca (+3 €)

2º plato

Se elegirá uno de los segundos del menú semanal.

Postre

Concertar

Surtido de repostería en miniatura servido al centro, para toda la mesa

Elegir en mesa

- Sorbete de mojito con hierbabuena fresca.
- Panchineta casera con helado de vainilla y chocolate caliente.
- Coulant de chocolate con crema inglesa

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Precio

21,50 euros por persona (IVA incluido)
Los suplementos en € son por persona

Bebidas y cafés

No incluidos

Club Tennis Pamplona
Servicio de hostelería
jaluserestauracion@gmail.com





CLUB TENIS PAMPLONA
SERVICIO DE HOSTELERÍA

Menú de grupos

Entrantes

-elegir 3-

- Ensalada mixta con vinagreta de manzana
- Ensalada templada de pollo crujiente con lascas de Idiazábal y vinagreta de miel y mostaza.
- Cogollos de Tudela con vinagreta de anchoas y ajico.
- Ensalada de tomate, ventresca de bonito y vinagreta de Módena
- Ensalada templada de gulas, langostinos y trigueros con vinagreta especial de la casa (+2€)
- Delicias de fritos en miniatura (jamón y queso, croqueta de ibérico y gamba rebozada)
- Pimientos rellenos de ternera con salsa de piquillos.
- Pimientos rellenos de chipis con tinta de calamar (+1€)
- Revuelto de setas y jamón.
- Cardo con alcachofas a la Navarra y jamón ibérico (+1€)
- Alubias negras de Tolosa con sus sacramentos (+1€)
- Revuelto de hongos y jamón ibérico con pan de ajo (+1€)
- Arroz meloso con bogavante, langostinos y fideos crujientes (+2€)
- Surtido de ibéricos con tumaca (+2€)
- Foie mi-cuit con crema de manzana y pan de pasas (+2€)
- Jamón ibérico de bellota con tumaca (+3€)

2º plato

Se elegirá en mesa uno de los segundos del menú semanal

Postre

Concertar:

Surtido de repostería en miniatura servido al centro, para toda la mesa.

Elegir en mesa, entre estas opciones:

- Sorbete de mojito con hierbabuena fresca
- Panchineta casera con helado de vainilla y chocolate caliente
- Coulant de chocolate con crema inglesa

Precio

21,50 euros por persona (IVA incluido)
Los suplementos en € son por persona

Bebidas y cafés

No incluidos