



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 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

