

MENÚ ESPECIAL

15,00 € (IVA incluido)

(Los suplementos en € son por persona)

Entrantes

(Elegir 3 entrantes)

- Ensalada de la huerta.
- 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 de salmón ahumado, daditos de tomate con wasabi y yuzu (+1 €)
- Ensalada templada de gulas, langostinos y trigueros con vinagreta especial de la casa (+2 €)
- Delicias de fritos en miniatura.
- Pimientos rellenos de ternera con salsa de piquillos.
- Pimientos rellenos de chipis con tinta de calamar (+1 €)
- Revuelto de setas y jamón.
- Revuelto de hongos y jamón ibérico con pan de ajo (+1 €)
- 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 €)
- Langostinos a la plancha con limón y alioli suave de cebollino 8 unidaes. (+3 €)

2º Plato

OPCIÓN 1 : Elegir entre cuatro carnes y un pescado que variará del menú de cada semana

OPCIÓN 2: Se podrá elegir para todos los comenales entre uno de estos 2 segundos

- Gorrín asado con su jugo, patatas panadera y ensalada de lechuga y cebolla (+5 €/persona)
- Solomillo de buey fileteado al ajico con patatas paja y piquillos de Lodosa confitados (+5 €/persona)
- Como excepción habrá merluza de anzuelo al estilo Orio para quienes no quisieran el gorrín o el solomillo.

Postre se deberá elegir uno para toda la mesa entre:

- Sorbete de mojito con hierbabuena fresca.
- Sorbete de manzana verde al cava.
- Panchineta casera con helado de vainilla y chocolate caliente.
- Goxua casera caramelizada.
- Surtido de repostería en miniatura
- Tarta de manzana casera con mermelada de albaricoque y helado de galleta maría (+1 euro)
- Tarta casera de queso en copa con crujiente de chocolate y culís de frutos del bosque (+1 euro)
- Coulant de chocolate con crema inglesa y toffe (+1 euro)

Bebidas y cafés

No incluidos