



MENÚ

El servicio de Hostelería ofrece este MENÚ ESPECIAL para las próximas semanas:

Menú de Adultos (15 €)

Entrantes:

- Ensalada templada de pollo crujiente y lascas de Idiazabal con vinagreta de miel y mostaza
- Milhojas de tomate rosa, manzana y ventresca de atún con vinagreta de frutos secos y Módena
- Alubias negras de Tolosa con su saquito relleno de sacramentos
- Crema de marisco a la donostiarra con frutos del mar
- Crepe relleno de hongos gratinado con queso de cabra y salsa de foie (+1 €)
- Cardo con alcachofas a la navarra y jamón ibérico (+2 €)
- Arroz meloso con bogavante, langostinos y fideos crujientes (+2 €)

Segundos Platos:

- Secreto ibérico con salsa suave de queso, verduritas asadas y panceta crujiente
- Carrilleras de cerdo ibérico al Oporto con patatas a las finas hierbas
- Escalope de pollo relleno de crema de queso y pimiento verde con pimientos del Padrón
- Entrecot de buey con patatas fritas y piquillos confitados (+1 €)
- Paloma guisada al estilo tradicional con sus crujientes (+5 €)
- Bacalao al horno con cebolla caramelizada, parmentier y tira de calamar
- Merluza de anzuelo con salsa langostada y patatas panaderas (+1 €)

Postres:

- Crema de yogur con coulis de fruta de la pasión
- Sorbete de mojito con hierbabuena
- Coulant de chocolate con crema inglesa
- Tarta casera de manzana con helado de galleta y caramelo
- Tarta de zanahoria y queso con nata montada (+1 €)
- Torrija casera caramelizada con helado de vainilla (+1 €)

Vinos:

- Tinto crianza navarro Otazu Premium Cuvée (14 €)
- Recomendado: Reino de Altuzarra tinto (12 €)

Bebida y cafés no incluidos.

Menú Infantil (9 €)

- Espirales con tomate
- Nuggets con patatas fritas (o un segundo plato del menú de adultos)
- Postre: Helado, flash tricolor, yogur o gelatina