

MENU AÑO NUEVO 2025

Aperitivo de la casa

Crema de verduras naturales con polvos de jamón y AOVE

Entrantes para compartir

Jamón Ibérico de bellota Dehesa de Extremadura con pan de pueblo y tumaca

Cardo de Peralta con almendras y velo de papada ibérica

Arroz negro de chipirón y langostinos con alioli de cítricos

Segundo ½ Ración individual de

Taco de bacalao con pimientos asados y refrito tradicional

y

Carrillada de vaca al vino tinto de Navarra con sus cremosos

Postre

Goxua casero de nuestro obrador

¡¡¡¡BODEGA!!!!

La foto de 1928 8 A Crianza D.O. Navarra

Blanco Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra

Rosado Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra

(Una botella para cada 3 personas)

Precio65€ (IVA incluido)

Agua, pan y café

(Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos por favor consulte a nuestro personal. Si tiene alguna intolerancia avísenos y adaptaremos su menú, gracias)