

MENÚ SAN FERMÍN

Degustación de entrantes

Pimiento del piquillo caramelizado con bonito

Ensalada de verdel marinado

Vichyssoise trufada de espárrago de Navarra con ibérico

Ajoarriero con su huevo poché a baja temperatura

Arroz de bogavante

CASA AZCONA

Principal a elegir

Entrecot de vaca vieja a la parrilla

Gorrín asado

Cordero lechal estilo Aranda

Rabo de toro guisado

Carrilleras al Oporto

Costillas de lechal con patatillas asadas

Coquelet asado

Rodaballo al orio

Lomo de merluza en salsa verde

Zarzuela de pescado y marisco

Postres

Goxúa

Tiramisú

Torrija caramelizada

Naranja sanguina del cocinero

Coulant de chocolate

Bodega

Selección de vinos navarros

48€

Incluye pan, agua y 1/2 botella de vino por persona

1 menú completo por persona

Menú infantil 25€ por niño (consultar)

