

## ***MENU REDUCIDO SAN FERMIN 7 JULIO 2024***

### **Aperitivo de la casa**

Gazpacho Casero de Tomate de Huerta con AOVE de Arbequina

### ***Entrantes Individuales***

Ensalada mezclum de pulpo y langostinos con mahonesa de pimentón de la Vera

Pochas estilo tradicional con guindillas

### ***Segundos: ración individual a elegir uno***

Bacalao estilo ajoarriero con sus kokotxas

ó

Solomillo de vaca salsa de oporto y panaderas a la provenzal

### ***Postre:***

Goxua de nuestro obrador con helado de vainilla

### ***!!!BODEGA!!!!***

*La foto de 1938 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)*

***Precio .....45€ (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)*

6 julio completo



## *MENU SAN FERMIN 6 Y 7 JULIO 2024*

### **Aperitivo de la casa**

Gazpacho Casero de Tomate de Huerta con AOVE de Arbequina

### ***Entrantes Individuales***

Jamón Ibérico de Bellota dehesa de Extremadura con pan tumaca

Ensalada mezclum de pulpo y langostinos con mahonesa de pimentón de la Vera

Pochas estilo tradicional con Almejas

Gamba Blanca del Mediterráneo a la Plancha

### ***Segundos: 1/2 ración individual***

Medallón de rape a la brasa, navajas y cremoso de puerros

-----

Refrescante de pisco y maracuyá

-----

Solomillo de vaca con foie, salsa de oporto y panaderas a la provenzal

### ***Postre:***

Goxua de nuestro obrador con helado de vainilla

### ***!!!BODEGA!!!!***

*La foto de 1938 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)*

***Precio .....75€ (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)*



**Del 8 al 14 de julio**

## ***MENU SAN FERMIN 2024***

### **Aperitivo de la casa**

Gazpacho Casero de Tomate de Huerta con AOVE de Arbequina

### ***Entrantes Individuales***

Jamón Ibérico de Bellota dehesa de Extremadura con pan tumaca (cada 4 personas)

Ensalada de pimientos rojos asados, bacalao ahumado y tapenade de olivas  
negras

Mini Brick de verduritas y pato con velouté de trigueros

Pochas estilo Tradicional

### ***Segundos: 1/2 ración individual***

Bacalao ajoarriero con sus cocochas al pilpil

-----  
Refrescante de pisco y maracuyá  
-----

Estofado de Toro al vino tinto de Navarra con Cremoso de patata trufado

### ***Postre:***

Brownie de Chocolate y nueces de Pecán con helado de Vainilla

### ***!!!BODEGA!!!!***

*La foto de 1938 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)*

***Precio .....55€ (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)*