

MENU SAN FERMÍN

DIAS 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 JULIO

Centros de Mesa a compartir

Terrina de foie hecha por nosotros, pan frutos secos,

Siu panka y mango

Intolerancias: soja, gluten, pescado

Jamón de cerdo ibérico puro de bellota, pan&tomate

Intolerancias: gluten

Ensalada de cogollos de Tudela, tomate de Lodosa,

ventresca de bonito vinagreta de ajo morado

Intolerancias: pescado

Creimoso de puerros y vinagreta de trufa de Verano

Intolerancias: lácteo

Individual

Conchita de buey de mar estilo Donostiarra & brotes

Intolerancias: Pescado, marisco, gluten

Gambas de Huelva a la plancha, Suplemento ración 16,00€

Intolerancias: marisco

Pochas&piperrak, Suplemento ración 4,00€

Plato principal

Solomillo a la parrilla

Postre

Sorpresa de Chocolate, helado de nata y frutos rojos

Intolerancias: Lácteo, gluten

BEBIDAS:

Vinos D.O.Navarra

Agua mineral

Café Nespresso o infusiones

Precio: 65€ *IVA incluido



MENÚ SAN FERMIN

MENÚ NIÑOS

fritos variados, mini pizzas, jamón ibérico
escalopines de solomillo y patatas fritas.

Helado tipo Mikolapiz

Precio: 50€ *IVA incluido.


HOTEL
TRES REYES
★★★★

