



RESTAURANTE
LA CAPILLA

The
perfect
place to
dream



1 de enero,
2 de febrero,
3 de marzo,
4 de abril,
5 de mayo,
6 de junio,
7 de julio...
¡San Fermín!

Menú San Fermín 2024

Copa de cava de bienvenida

Primero a compartir

Choricitos a la sidra

Croquetas de jamón

Ensalada de tomate feo de Tudela, con sardina ahumada y emulsión de piparras

Pimientos del piquillo rellenos de Angus

Zamburiñas a la plancha con ajilimójili

Principales a elegir

Guiso de pochas tradicional con bacalao y almejas

Rabo de vaca al vino tinto con parmentier de patata

Taco de merluza frita con alioli suave y ensalada verde

Guiso de callos de vacuno con morro

Chuletillas de cordero con patatas fritas y pimientos del padrón

Solomillo de ternera con patata panadera

Bacalao al ajoarriero con viera y gambitas

Filete de corvina a la plancha con escalibada

Postres

Sopa de chocolate blanco y yogurt con sorbete de maracuyá

Torrija tradicional y helado de turrón

Brownie de chocolate y helado de mascarpone

Sorbete de mojito

65^{'00}
€

IVA Incluido

Incluido en el menú

1 botella para cada 2 personas

Inurrieta 400 crianza, Orchidea blanco, rosado mediodía

Agua y pan

Café no incluido



1 de enero,
2 de febrero,
3 de marzo,
4 de abril,
5 de mayo,
6 de junio,
7 de julio...
¡San Fermín!

Carta cenas San Fermín 2024

Dinner menu San Fermín 2024

Menu du dîner San Fermín 2024

The
perfect
place to
dream

Ensalada César

Caesar salad

Salade César

15,00 €

Ensalada de tomate feo de Tudela, con sardina ahumada y emulsión de piparra

Ugly tomato salad from Tudela, with smoked sardines and piparras emulsion

Salade de tomates moches de Tudela, avec sardines fumées et émulsion de piparras

17,00 €

Ración de croquetas de jamón (6 unidades)

Portion of ham croquettes (6 units)

Portion de croquettes de jambon (6 unités)

10,00 €

Hamburguesa de chuletón

T-bone steak burger

Burger de steak d'aloyau

19,00 €

Taco de merluza frita con alioli suave y ensalada verde

Fried hake taco with mild aioli and green salad

Taco de merlu frit avec aïoli doux et salade verte

16,00 €

Chuletillas de cordero con patatas fritas y pimientos del padrón

Lamb cutlets with fried potatoes and padrón peppers

Escalope d'agneau avec pommes de terre sautées et poivrons padrón

19,00 €

Solomillo de ternera con patata panadera

Beef sirloin steak with baked potato

Entrecôte de bœuf avec pommes de terre au four

27,00 €

Filete de corvina a la plancha con escalivada

Grilled fillet of sea bass with roasted vegetables

Filet de bar grillé avec légumes rôtis

18,00 €

Postres Desserts Desserts

Sopa de chocolate blanco y yogurt con sorbete de maracuyá

White chocolate and yoghurt soup with passion fruit sorbet

Soupe au chocolat blanc et au yaourt avec sorbet aux fruits de la passion

8,00 €

Torrija tradicional y helado de turrón

Traditional torrija and nougat ice cream

Torrija traditionnelle et glace au nougat

8,00 €

Brownie de chocolate y helado de mascarpone

Chocolate brownie and mascarpone ice cream

Brownie au chocolat et glace au mascarpone

8,00 €

Sorbete de mojito

Mojito sorbet

Sorbet mojito

8,00 €