

**ADSADOR MAITAGARRI**

**RESERVAS 948 722 303**

**MENU NAVIDAD 2023 (DEL 22/12 AL 06/01)**

Aperitivo de la casa

**Platos al centro de la mesa:**

**Para empezar:**

Jamón ibérico Beher con tostada de pan tumaca y AOVE

**Seguido de:**

Ensalada templada de endivias con rape y gulas y vinagreta de pimiento rojo y verde

Revuelto de hongos con yema trufada

**Segundos platos a elegir uno**

Taco de bacalao de anzuelo a la vizcaína

Lubina al horno con panadera y salsa Orio

Sepia a la plancha con pimientos del padron y ali-oli

Gambones a la plancha sobre cama de sal

Chuletón de vaca a la parrilla con guarnición (aprox 500grs)

Gorrín confitado a baja temperatura con reducción de su jugo

Roti de pavo con puré de patata y salsa de naranja con marrón glasé

Carrilleras de cerdo ibérico en salsa de vino

Estofado de toro de lidia con guarnición

**Postre casero a elegir uno**

Sorbete de limón al cava

Tarta de queso con sirope casero de frutos rojos

Torrija de brioch caramelizada sobre natilla

Tarta sacher (Chocolate con mermelada de frambuesa)

Cuajada

Flan de huevo con nata

Queso Roncal, membrillo y nueces

Pan individual, una botella para cada dos personas, Agua 1 litro o sidra 0.7L o tinto crianza.

**Precio: 48.00 € por persona iva incluido**

**Opción café o infusión y copa o cubata (no Premium) por 55€ por persona.**

Asador MAITAGARRI

948 722 303

C/ Mercaderes 16

31001 Pamplona

**MENU FIN DE SEMANA, FESTIVOS Y VISPERAS DE FESTIVOS**

**Primer plato a elegir**

- 1- Ensalada de salmón y aguacate
- 2- Ensalada templada de endivias con rape y gulas, vinagreta de pimiento verde y rojo
- 3- Sopa de pescado y mariscos
- 4- Pochas estofadas con piparras
- 5- Alubias rojas con sus sacramentos y piparras
- 6- Alcachofas frescas de Tudela salteadas con jamón
- 7- Risotto de hongos con arena de jamón
- 8- Lasaña a la boloñesa

**Segundo plato a elegir**

- I. Pescado del día
- II. Bacalao al ajoarriero
- III. Gambones a la plancha sobre crema de sal y limón
- IV. Costilla de cerdo ibérico confitada a la parrilla
- V. Estofado de toro de lidia
- VI. jarrete de pollo en su jugo con patatas
- VII. Lagarto ibérico, la carne adosada entre el espinazo y el lomo
- VIII. Gorrin confitado a baja temperatura con reducción de su jugo
- IX. Chuletón de vaca 500 grs aproximadamente (suplemento 6€)

**Postres caseros a elegir**

- A. Flan de huevo con nata
- B. Tarta de queso con culis de frutos rojos
- C. Tarta de chocolate
- D. Cuajada casera con miel o azúcar
- E. Torrija caramelizada de pan de brioche con natilla ligera
- F. Queso Roncal, membrillo y nueces

Incluye un bollo de pan, 0.5L agua o 250 ml vino blanco, rosado o tinto crianza por persona o sidra (para dos)

**Precio por persona 39,90€ iva incluido. Para grupo de 15 o mas consultar.**

**ADSADOR MAITAGARRI**

**RESERVAS 948 722 303**

**COTILLON NOCHE VIEJA 2023**

Aperitivo de la casa

**Platos al centro de la mesa:**

**Para empezar:**

Jamón ibérico Beher con tostada de pan tumaca y AOVE

**Seguido de:**

Ensalada templada de endivias con rape y gulas y vinagreta de pimiento rojo y verde

Cigalas a la sidra

**Segundos platos a elegir uno**

Rodaballo al horno con refrito y patatas panaderas  
Gambones a la plancha sobre una cama de sal y limón  
Chuletón de vaca a la parrilla con guarnición (aprox 500grs)  
Gorrín confitado a baja temperatura con reducción de su jugo  
Confit de pato en salsa de naranja con marrón glasé  
Solomillo de vaca a la parrilla con salsa roquefort

**Postre casero a elegir uno**

Empanadillas de maíz rellenas de nueces y coco con miel y canela, bañadas en agua de azahar

Café con repostería de mil hojas caramelizada y rellena de nata pastelera  
Uvas de la suerte

Bolsa de cotillón y copa de cava Signot brut para brindar, después a bailar.  
Pan, una botella para cada dos personas, Agua 1 litro o sidra 0.7L o crianza  
Palacio de Sada, rosado o blanco

**Precio: 75.00 € por persona iva incluido**

**Se pedirá una fianza para la confirmación de la reserva**

**ADSADOR MAITAGARRI**

**RESERVAS 948 722 303**

**MENU GRUPOS NAVIDADES 2023**

Aperitivo de la casa

**Platos al centro de la mesa:**

**Para empezar:**

Jamón ibérico Beher con tostada de pan tumaca y AOVE

**Seguido de:**

Ensalada templada de endivias con rape y gulas y vinagreta de pimiento rojo y verde

Revuelto de hongos con yema trufada

**Segundos platos a elegir uno**

Taco de bacalao de anzuelo a la vizcaína

Lubina al horno con panadera y salsa Orio

Sepia a la plancha con pimiento del padrón y ali-oli

Gambones a la plancha sobre cama de sal

Chuletón de vaca a la parrilla con guarnición (aprox. 500grs)

Gorrín confitado a baja temperatura con reducción de su jugo

Confit de pato en salsa de naranja con marrón glasé

Carrilleras de cerdo ibérico en salsa de vino

Estofado de toro de lidia con guarnición

**Postre casero a elegir uno**

Sorbete de limón al cava

Tarta de queso con sirope casero de frutos rojos

Torrija de brioche caramelizada sobre natilla

Tarta sacher (Chocolate con mermelada de frambuesa)

Cuajada

Flan de huevo con nata

Queso roncal, membrillo y nueces

Pan individual, una botella para cada dos personas, Agua 1 litro o sidra 0.7L o tinto crianza.

**Precio: 52.00 € por persona iva incluido**

**Se pedirá una fianza para la confirmación de la reserva**

**ADSADOR MAITAGARRI**

**RESERVAS 948 722 303**

**MENU INFANTIL NAVIDAD 2023 (DEL 22/12 AL 06/01)**

**Elegir uno**

- 1- Jamón ibérico Beher y frutos variados: Croqueta de jamón, Croqueta de pollo, Frito de gambas
- 2- Espaguetis a la boloñesa
- 3- Lasaña
- 4- Sopa de pescado

**Segundos platos a elegir uno**

- Estofado de toro  
Costillas de cerdo ibérico a la parrilla  
Finquer de pollo  
Albóndigas de ternera con salsa de tomate y verduras
- Todos los platos se acompañan de patatas fritas

**Postre casero a elegir uno**

- Tarta de queso con sirope casero de frutos rojos  
Torrija de brioche caramelizada sobre natilla  
Tarta sacher (Chocolate con mermelada de frambuesa)  
Cuajada  
Flan de huevo con nata  
Queso Roncal, membrillo y nueces
- Pan individual, refresco

**Precio: 30.00 € por persona iva incluido**