

MENU SAN FERMÍN

DIAS 10, 11, 12, 13 Y 14 JULIO

DOS ENTRANTES A ELEGIR

Gaspacho de tomate soleado & remolacha, sardina y AOVE

Intolerancias: sulfitos, pescado

Terrina de foie hecha por nosotros, pan frutos secos, Siu panka y mango

Intolerancias: Soja, gluten, pescado

Jamón de cerdo pio negro, pan de cristal y tomate soleado

Intolerancia: Gluten

Ensalada de cogollos de Tudela, ventresca de bonito vinagreta de ajo morado

Intolerancia: Pescado

OPCIONES A AÑADIR

Gambas de Huelva a la plancha. Suplemento 12€

Intolerancia: Marisco

Pochas & piperrak. Suplemento 4€

INDIVIDUAL

Conchita de buey de mar estilo Donostiarra & brotes

Intolerancias: Pescado, marisco, gluten

SEGUNDOS ELEGIR

Taco de rodaballo asado, su pilpil & patatas sufladas

Intolerancia: Pescado

Rabo de ternera guisado a baja temperatura, zanahoria en texturas

Intolerancia: Lácteos

POSTRE A ELEGIR

Ponche de frutos rojos & rulo de solero

Intolerancia: Lácteos

Lingote de Ferrero Roche & cremoso helado de Avellana

Intolerancias: Frutos secos, lácteo, gluten

BEBIDAS:

Vinos D.O. Navarra

Agua mineral

Café Nespresso o infusiones

Precio: 59€ *IVA incluido.

Reservas en 948.22.66.00 o en reserv@hotel3reyes.com

