

MENU SAN FERMIN

DIAS 6, 7, 8 Y 9 JULIO

PARA COMPARTIR

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

INDIVIDUAL

Gazpacho de tomate soleado&remolacha, sardina y AOVE

Intolerancias: sulfitos, pescado

Conchita de buey de mar estilo Donostiarra & brotes

Intolerancias: Pescado, marisco, gluten

OPCIONES A AÑADIR

Gambas de Huelva a la plancha. Suplemento 12€

Intolerancia: Marisco

Pochas & piperrak. Suplemento 4€

SEGUNDOS

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 infusión

Precio: 79€ *IVA incluido

Reservas en 948.22.66.00 o en reserv@hotel3reyes.com

