

MENU EMPRESAS 1

Aperitivo de la Casa

Entrantes Individuales

Ensalada de Frutos del mar con vinagreta de Crustáceos

Hojaldre Relleno de Ajos Tiernos y Langostinos

Tartaleta de Revuelto de Trigueros y Champiñones

Segundo 1/2 ración de:

Taco de Salmón al Cava con "risotto" de calabacín y Parmesano

Y

Carrilleras de Ternera al Vino Tinto de Navarra con Cremoso de patata

Postre

Canutillos rellenos de Crema con chocolate caliente y helado de Vainilla

!!!!Bodega!!!!

Tinto Crianza de bodegas Ochoa D.O Navarra

Blanco Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra

Rosado Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra

(Una botella para cada 3 personas)

Pan, Agua y Café.

Precio: 45€ IVA incluido.

MENU EMPRESAS 2

Aperitivo de la Casa

Entrantes Individuales

*Paletilla Ibérica Dehesa de Extremadura con pan tumaca
Ensalada de Codorniz escabechada con Verduras Asadas al carbón
Revuelto de Setas y Hongos con Picatostes a la Provenzal*

Segundo 1/2 ración de:

*Lomo de merluza en salsa verde con Almejas
Y
Solomillo de Vacuno al Oporto con Patata Panadera y gel de piquillos*

Postre

Tarta fría de Queso con Frutos Rojos y su Helado

!!!!Bodega!!!!

*Tinto Crianza de bodegas Ochoa D.O Navarra
Blanco Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra
Rosado Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra
(Una botella para cada 3 personas)
Pan, Agua y Café.*

Precio: 50€ IVA incluido.

MENU EMPRESAS 3

Aperitivo de la Casa

Entrantes Individuales

Jamón Ibérico Dehesa de Extremadura con pan de cristal y tumaca

Salpicón de Pulpo y delicias del Mar con vinagreta de verduritas

Cardo de Peralta con almendras y velo de papada

Mini Brick de carrilleras ibéricas con crema de foie

Segundo 1/2 ración de:

Bacalao estilo Ajoarriero con kokotxas y su pil-pil

Y

Solomillo de Vaca con Foie, salsa de Oporto y cremoso de patata y trufa

Postre

Torrija estilo tradicional con Helado de Café

!!!!Bodega!!!!

La foto de 1928 8 A Crianza D.O. Navarra

Blanco Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra

Rosado Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra

(Una botella para cada 3 personas)

Pan, Agua y Café.

Precio: 60€ IVA incluido.

MENU AÑO NUEVO 2024

Aperitivo de la casa

Crema de Carabineros con AOVE arbequina

Entrantes para compartir

*Jamón Ibérico de bellota Dehesa de Extremadura con pan de pueblo y
tumaca*

Cardo de Peralta con almendras y velo de papada ibérica

Arroz de frutos del mar con alioli de cítricos

Segundo 1/2 Ración individual de

*Lomo de merluza con "risotto" de calabacín, parmesano y huevas de
trucha del Pirineo*

y

Solomillo de vaca con foie y cremoso de patata y trufa

Postre

Tarta rota de manzana, crema con toque de cúrcuma y helado

¡¡¡BODEGA!!!!

La foto de 1928 8 A Crianza D.O. Navarra

Blanco Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra

Rosado Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra

(Una botella para cada 3 personas)

Precio60€ (IVA incluido)

Agua, pan y café

(Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos por favor consulte a nuestro personal. Si tiene alguna intolerancia avísenos y adaptaremos su menú, gracias)

MENÚ DIA DE REYES 2024

Aperitivo de la casa

Txistorra hojaldrada con sésamo

Entrantes para compartir

*Carpaccio de solomillo de ciervo con parmesano y virutas de foie
Ensalada de codorniz escabechada con verduritas a la brasa y tomate
confitado*

Alcachofas de Navarra con jamón ibérico

Segundo ½ Ración de

*Lomo de merluza con "risotto" de calabacín, parmesano y huevas de
trucha del Pirineo*

y

Tarrina de rabo de vaca con foie, su jugo y graten de patata

Postre

Tradicional rosco de Reyes

!!!BODEGA!!!!

*La foto de 1928 8 A Crianza D.O. Navarra
Blanco Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra
Rosado Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra
(Una botella para cada 3 personas)*

Precio60€ (IVA incluido)

Agua, pan y café

(Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos por favor consulte a nuestro personal. Si tiene alguna intolerancia avísenos y adaptaremos su menú, gracias)