

MENÚ . CELEBRATION

Jambon de bellota sur toast et « pan tumaca »

Foie gras de canard sur lit de pomme verte avec canard croustillant et pistaches

Salade de homard à l'avocat, vinaigrette au poulpe et crevettes flambées au brandy

Gyozas de Txipiron avec leur crème de fruits de mer

Cannelloni aux champignons avec crème de Perretxicos et sauté de trompettes noires

Brochette d'octopus grillé avec guacamole et parmentier de pommes de terre truffées au mojo picón



Grilled aged Beef Ribeye (550 g) *

Grilled Sirloin with garnish *

Traditional wood pigeon stew

Roast Piglet (Pio Navarro breed) with salad

Roast Suckling Lamb with salad

Beef entrecote with potatoes and peppers

Duck confit with Port wine and apple

Lamb ribs with garnish

Cod in a garlic sauce and baked potatoes

Lamb Sweetbreads cooked

Cod al ajoarriero with panaderas

Sea bass grilled with garlic in the Orio style

Sea Bream 'Orio' style with baked potatoes

Monkfish 'Orio' style with baked potatoes *

Octopus Parmentier and mojo picón sauce *



Millefeuille puff pastry with vanilla ice cream and hot chocolate sauce

59,00€ VAT included.

Dishes marked with * carry a supplement of €5.80.

Drinks included: Water, Navarre crianza red wine, Rueda white wine, cider, beer or soft drinks.