

MENÚ . MENU WEEK-END

Jambon ibérique avec pain grillé et tumaca

Salade de morceaux de canard aux fruits secs et au lard,
accompagnée d'une vinaigrette au vinaigre de Modène

Gyozas de côte de boeuf avec crème au poivre et
vichyssoise au poireau

Poivrons farcis aux champignons beltza avec crème de
cèpes



Cote de boeuf vieilli grillé (550 g) *

Faux-Filet de bœuf grillé avec garniture *

Pigeon ramier mijoté (fait maison)*

Cochon de lait de race Pio Navarro rôti avec salade

Côtelettes d'Agneau de Lait rôti avec salade

Entrecôte de vache avec pommes de terre et poivrons

Confit de canard au Porto et à la pomme

Côtes d'agneau avec sa garniture

Joues de porc dans leur sauce avec pommes de terre au four

Ris d'agneau cuits aux oignons Laitances d'agneau à l'oignon

Morue à l'ajoarriero avec pommes de terre boulangères

Bar à la espalda avec ajicos à la manière d'Orio

Dorade à la manière d'Orio avec pommes de terre boulangères

Petite lotte à la manière d'Orio avec pommes de terre boulangères *

Poulpe avec parmentier de pommes de terre au mojo picón *



Sorbets (citron, mojito, lait caillé, mandarine), Riz au lait

Crème anglaise, Flan, Fromage blanc, Cheesecake, Tarte aux
pommes, Brownie au chocolat avec glace,

Pain doré au Baileys avec crème anglaise et glace à la vanille

36,50€ TVA comprise.

Les plats marqués d'un * entraînent un supplément de 5,80 €.

Boisson comprise : eau, vin rouge crianza de Navarre, vin blanc de
Rueda, cidre, bière ou boissons gazeuses.