

MENÚ · CELEBRACIÓN

Jamón de bellota con pan tostado y su tumaca

Foie de pato sobre cama de manzana verde
con crujiente de pato y pistachos

Ensalada de bogavante con aguacate, vinagreta
de pulpo, y gambones flambeados al brandy

Zamburiñas a la plancha

Ocurencia de foie a la parrilla con huevo a baja temperatura
sobre nido de patata y virutas de jamón ibérico

Langostinos tigres a la plancha



Entrecot de Buey con patatas y Pimientos

Gorrín de la Cuenca Asado con Ensalada

Cordero Lechal asado con Ensalada

Confit de Pato con Oporto y Manzana

Costillas de Cordero con su Guarnición

Carrilleras de Ternera con Patatas baby

Lechezuelas de Cordero Encebolladas

Bacalao al Ajoarriero con Panaderas

Lomo de Merluza al Horno con Panaderas

Lubina a la Espalda con Ajicos al Estilo Orio



Tarta milhojas de hojaldre con helado de vainilla
y chocolate caliente

52,00€ IVA incluido.

Los platos con * llevan un suplemento de 5,80€
Bebida incluida: Agua, tinto crianza navarro,
blanco rueda, sidra, cerveza o refrescos.

