



RESTAURANTE
◆ NAVARRA ◆

Desde 1983



BIENVENIDOS AL RESTAURANTE NAVARRA


El restaurante Navarra, situado en Estella/Lizarra, fue fundado en 1983 por los hermanos Razquin.

Con más de 30 años de experiencia y a los fogones de la cocina se encuentran los hermanos Corrales. Buscando siempre la calidad, les ofrecemos una gran variedad de productos y platos típicos de la cocina Navarra.

Nuestros servicios van desde restaurante para bodas, celebraciones de empresas, comuniones, celebraciones familiares, etc.



 Calle Gustavo de Maeztu, 16
31200 Estella-Lizarra, Navarra

 948 550 040

www.restaurantenavarra.es

CREE UN MENÚ CERRADO PARA GRUPOS

Se trata de confeccionar un único menú para todo el grupo con la siguiente estructura:

UN PRIMERO, UN SEGUNDO, UN POSTRE, VINO TINTO Y AGUA

NOTAS: Este menú no incluye café, cervezas, refrescos y gaseosas

Precio del menú 18€ (IVA incluido)

UN PRIMERO (elegir uno para todo el grupo)

- Arroz con verduras
- Paella mixta
- Alubias rojas con guindillas
- Pochas (alubia blanca) con guindillas
- Pisto de verduras
- Pasta con salsa carbonara
- Pasta con salsa boloñesa
- Crema de verduras con picatostes
- Ensalada mixta
- Menestra de verduras con lascas de jamón *(3€ de suplemento)*
- Alcachofas frescas salteadas con jamón *(se sirve sólo en temporada con 3€ de suplemento)*
- Alcachofas frescas con cardo *(se sirve sólo en temporada con 3€ de suplemento)*

UN SEGUNDO (elegir una opción de carne y una de pescado igual para todo el grupo)

- Confit de pato sobre panadera y lechuga
- Pollo asado con patatas fritas
- Solomillo de cerdo a la plancha con patatas y pimientos
- Hamburguesa con salsa de champiñones
- Albóndigas con salsa española
- Merluza al horno sobre panadera
- Bacalao al horno con piperrada
- Bacalao en salsa verde
- Merluza en salsa verde
- Gorrín asado al estilo tradicional *(6€ de suplemento)*

UN POSTRE (elegir uno para todo el grupo)

- Tarta de queso con frutos rojos
- Torrija caramelizada
- Mousse de yogur con coulis de frutos rojos
- Pantxineta con helado de vainilla y chocolate *(2€ de suplemento)*
- Cuajada de leche de oveja con azúcar y miel
- Canutillos rellenos de crema *(2€ de suplemento)*
- Mousse de queso con frutos rojos y crujiente de galleta
- Brownie de chocolate *(2€ de suplemento)*

NOTA: Puede completar su postre con una bola de helado de vainilla *(1,5€ de suplemento)*

OTRAS OPCIONES PARA INCLUIR EN EL MENÚ COMO ENTRANTE AL CENTRO (Cada 4 personas)

- ❖ Jamón ibérico con pan tostado y tomate natural: 6€ por persona
- ❖ Tabla de ibéricos: 6€ por persona
- ❖ Micuit de Foie con pan de pasas: 4€ por persona
- ❖ Fritos variados de la casa: 4€ por persona
- ❖ Croquetas de la casa: 2€ por persona
- ❖ Revuelto de hongos: 4€ por persona
- ❖ Pulpo a la plancha con ali oli de pimentón: 6€ por persona

OTRAS OPCIONES PARA INCLUIR EN EL MENÚ COMO ENTRANTE INDIVIDUAL

- ❖ Espárragos de Navarra rellenos de marisco en su crema (2 Uds.): 6€ por persona
- ❖ Hojaldre relleno de hongos y foie: 6€ por persona
- ❖ Crep relleno de setas y langostinos (1 Ud.): 4€ por persona
- ❖ Pimientos rellenos de bacalao con salsa vizcaína (2 Uds.): 6€ por persona
- ❖ Pimientos rellenos de carne con salsa (2uds.): 6€ por persona
- ❖ Pimientos rellenos de hongos y foie (2 Uds.): 6€ por persona

OTRAS OPCIONES PARA COMPLETAR EL MENÚ

- ❖ Un café o infusión: 1,50€/persona
- ❖ Café de puchero: 1€/persona
- ❖ Un chupito: 1,50€/persona
- ❖ Una copa o cubata: 5€/persona