



RESTAURANTE
◆ NAVARRA ◆

Desde 1983



MENÚ Nº7

ENTRANTES

Jamón ibérico con picos (**centro**)

Ensalada templada de bacon, granada y queso de cabra (**centro**)

Revuelto de hongos (**centro**)

Crep relleno de espinacas y gambas (**individual**)

SEGUNDO A ELEGIR:

(Indicar el número de segundos de cada, mínimo una semana antes de la fecha reservada)

Merluza rellena de marisco con salsa americana

Lubina a la plancha con patatas panadera

Entrecot de ternera con pimientos del piquillo y patatas

Gorrín asado al estilo tradicional con lechuga

POSTRE

Torrija con helado y chocolate caliente

Café

Vino de la casa

Consulte nuestros precios

MENÚ Nº 8

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate natural (**centro**)

Ensalada templada de pato a la naranja (**individual**)

Brocheta de rape y chipirón con salsa holandesa (**individual**)

SEGUNDOS (incluye media ración de cada)

Rodaballo al horno con verduras

Y

Secreto ibérico sobre cama de patatas panadera

POSTRE

Tarta de Tiramisú con helado de vainilla

Café

Vino de la casa

Consulte nuestros precios

MENÚ Nº 9

ENTRANTES

Tabla de Ibéricos (centro)

Cogollos de Tudela con ventresca de atún y vinagreta (centro)

Hojaldre relleno de hongos y foie (individual)

SEGUNDOS (Incluye media ración de cada)

Bacalao al horno gratinado con ali oli

Y

Gorrín asado al estilo tradicional

POSTRE

Crep caramelizado relleno de helado de avellana y chocolate

caliente Café

Vino de la casa

Consulte nuestros precios

MENÚ Nº 10

ENTRANTES

Jamón ibérico con picos (centro)

Brocheta de langostinos y chipirones (Individual)

Espárragos rellenos de marisco (individual)

SEGUNDOS (incluye media ración de cada)

Merluza rellena de marisco con salsa americana

Y

Solomillo de vaca con crema de patata al Oporto

POSTRE

Pantxineta con sorbete de mango y ron

Café

Vino de la casa

Consulte nuestros precios