



MENÚ días 8 al 14 de julio

LOS PRIMEROS

- * Jamón ibérico con pan con tomate
- Croquetas variadas (10 und)
- Ensalada de ventresca y pimiento rojo asado
- Pochas de Sangüesa con delicias de pato
- Vainas salteadas, parmentier trufado de patata y papada ibérica
- Cofre relleno de hongo y setas, huevo escalfado y jamón ibérico
- Risotto carbonara

LOS SEGUNDOS

- Bacalao ajoarriero con gambón plancheado
- Rodaballo al horno con refrito de ajo
- Estofado de toro al vino tinto y patatas panaderas
- Churrasco de ternera a la plancha con chimichurri
- Entrecote de vaca con patatas fritas y pimientos del padrón

POSTRE

- Sorbete de pacharán
- Piña natural
- Leche frita con helado
- Cuajada con miel y frutos secos
- Tarta de manzana casera
- Juanillete(helado de vainilla con chocolate caliente)
- Flan casero
- Tulipa de helados variados
- Tarta de queso casera
- Trufas de chocolate con crema de la pasión

Incluido: Agua, Pan

Vino tinto, blanco o rosado D.O. Navarra

PRECIO: 30€(IVA INCLUIDO)