



MENÚ SAN FERMÍN 2026

del 8 al 14 de julio

PRIMEROS

Ensalada de melón con virutas de jamón y vinagreta de
Módena

Pochas de Sangüesa con piparras

Jamón ibérico con pan tumaca

Surtido de minifritos variados

Sopa de pescado con sus pescaditos

Pasta rellena de pera con salsa de quesos

.....

SEGUNDOS:

Bacalao ajoarriero con langostinos

Rapito Orio con patatas panaderas

Merluza del cantábrico langostada

Carrilleras de cerdo al vino tinto

Chuleta de vaca con guarnición

Lingote de gorrin asado a baja temperatura

.....

POSTRE

Profiteroles con mascarpone

Canutillos rellenos de crema pastelera

Tarta de queso casera

Sorbete de limón

Trufas con nata

.....

Vinos tinto crianza, rosado y blanco, D.O. Navarra

35.00€

(iva incluido)

!!! Y TE ACERCAMOS A LA FIESTA !!!

Disponibilidad bajo petición previa.

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

948 17 22 33

www.hotelalbret.com



HOTEL ALBRET