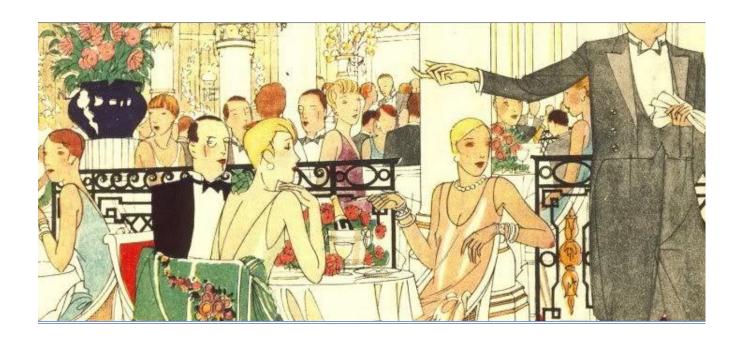


# NUESTROS MENÚS PARA BANQUETES Y CELEBRACIONES





## **MENU Nº 1**

#### **Entrantres**

Surtido de Ibéricos (al centro)

Ensalada de langostinos y pulpo (individual)

Brik de hongos y gambas con puré de calabacín (individual)

½ ración de merluza con gambas y almejas en salsa de marisco

½ ración de carrilleras al vino tinto con guarnición

Tarta de hojaldre con sorbete de mandarina

Vinos (tinto, blanco y rosado)D.O. Navarra y café

43,00€ (IVA incluido)

## MENU Nº 2

#### **Entrantres individuales:**

Ensalada de salmón marinado y langostinos con gulas Hojaldre relleno de hongos y foie Crema de marisco

½ ración de Rape al horno con ajetes fritos

У

½ ración de Solomillo a la plancha con salseras roquefort o pimienta y foie

Tarta imperial con brocheta de frutas y sorbete de mango

Vinos (tinto, blanco y rosado), D.O. Navarra y café

45,00€ ( IVA incluido)



## MENU Nº 3

#### **Entrantes:**

Jamón ibérico (al centro) Langostinos a la plancha flambeados con Coñac (al centro) Individuales:

Cogollos de Tudela con Espárragos y Pudding de pescado Brik de vieira con pisto

½ ración de Lubina al horno con parrillada de verduras

У

½ ración de cordero asado con patata panadera

Tarta Hojaldre con crema y miniatura de helado con chocolate caliente

Vinos (tinto, blanco y rosado), D.O. Navarra, café y cava Brut

49,00€ (IVA incluido)

## MENU Nº 4

#### **Entrantes:**

Surtido de Ibéricos y paté con pan de pasas (al centro) Individuales:

Ensalada de pato a la naranja Brik de txangurro con gambas y crema de mar

½ ración de Solomillo al roquefort o a la pimienta con verduras

У

½ ración de rodaballo al estilo Orio

Tarta imperial con helado de canela y brocheta frutas

Vinos (tinto, blanco y rosado) D.O. Navarra, cava y café

53,00€ (IVA incluido)