

MENÚ SÁBADO MEDIODÍA 37€

VINO CRIANZA, ROSADO, BLANCO, SIDRA, CERVEZA, AGUA
(1/2 BOTELLA POR PERSONA)

ENTRANTES

- ARROZ CALDOSO CON FRUTOS DEL MAR
- ENSALADA DE GULAS, LANGOSTINOS Y VENTRESCA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- COGOLLOS DE TUDELA A LA PLANCHA CON ANCHOAS Y PICO DE GALLO
- ARROZ MELOSO DE CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO
- PIMIENTOS RELLENOS DE ANGUS CON CREMA DEL PIQUILLO REBOZADOS
- POCHAS DE SANGÜESA CON ALMEJAS Y PIPARRAS



SEGUNDOS

PESCADO

- LUBINA A LA ESPALDA CON SUS PANADERAS AL ESTILO ORIO
- MEDALLÓN DE BACALAO A LA ROMANA CON VERDURA CONFITADA
- SEPIA A LA PARRILLA CON ALIOLI DE PIMENTÓN DULCE

CARNE

- ENTRECOT DE LOMO BAJO 220GR CON SU GUARNICIÓN
- SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL ROQUEFORT CON GUARNICIÓN
- RABO DE VACA ESTOFADO ESTILO ARALAR
- CHULETÓN DE VACA PARA 2 (+10€ POR PERSONA)
- CORDERO / COCHINILLO ASADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA (+12€ POR PERSONA)
MÍNIMO 2 PERSONAS Y HASTA AGOTAR EXISTENCIA
PREVIO ENCARGO

POSTRES

- TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE LA CASA
- QUESO CURADO CON MEMBRILLO
- SORBETE DEL DÍA CON SUSPIRO AL VODKA
- COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO
- CUAJADA DE BALERDI CON MIEL DE FLORES Y NUECES

