

MENÚ ZURRIOLA

ENTRANTES

Ensalada de Tomate de langostinos con emulsión de aguacate y vinagreta de granada
Arroz de boletus con crema de foie *

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de merluza asado, "Bimi", cherrys confitados y salsa "Chiba" *
Lascas de bacalao, ajoarriero y su pilpil *
Txipirones relleno en su tinta al estilo tradicional *
Lomo de vaca asado con piquillos asados a la leña *
Presa ibérica de bellota con crema de boniato y miniverduras
Magret de pato a la naranja con chalotas glaseadas *

POSTRES A ELEGIR

Milhojas de hojaldre caliente con crema de vainilla, confitura de melocotón y su helado
Pastel de chocolate caliente con sorbete de naranja sanguina *
Sorbete de fruta de la pasión con mascarpone *

Precio: 42,00 € (IVA incluido)

Tinto crianza DO Rioja.
Blanco Verdejo D.O. Rueda
Rosado DO. Navarra.

Café e Infusiones

(A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales).

* PLATOS APTOS PARA CELIACOS.

Disponible de Lunes a Viernes (mediodía).

MENU KURSAAL

ENTRANTES

Aperitivo

Plato de Jamón ibérico (cinco jotas) cortado a mano con pan de cristal, "picual" y "tumaca"

Bombón de foie "micuit", pomada de queso caramelizada y kalamansi
Revuelto de Boletus y Xixa Hori con foie a la plancha.

PRINCIPAL A ELEGIR

Txipiron de anzuelo relleno en su tinta *

Merluza en salsa verde con almejas

Cochinillo "Pio" navarro asado a baja temperatura con terrina de col y patata
Solomillo de vaca gallega, torta de "Casar" y membrillo

POSTRE A ELEGIR

Torrija caramelizada en sartén con helado de avellana
Sorbete de fruta de la pasión y mascarpone

Precio: 65,00 € (IVA incluido)

Tinto Piérola crianza DO Rioja.

Blanco Pierola "Tempranillo" DO Rioja.

Rosado Inurrieta "Mediodia" DO Navarra.

Café e Infusiones

(A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales).

* PLATOS APTOS PARA CELIACOS.

Disponible de Lunes a Domingo.