

MENÚ DEL DÍA

Para empezar o picotear.À

Tartar de remolacha y anchoa, huevas de AOVE

intolerancias: pescado, sulfitos

Potro lechal del Baztán, queso blue basque, naranja y coliflor sobre focaccia de aceitunas negras

intolerancias: lácteos, gluten, frutos secos, mostaza, sulfitos

Cogollos de Tudela, pepino marinado, queso Ronkal, gel de atún y agua de tomate

intolerancias: soja, sésamo, mostaza, sulfitos, huevo

Ceviche de pulpo y sardina ahumada, gel de perejil y jugo de granada

intolerancias: huevo, pescado, apio, frutos secos

Alcachofas de Tudela asadas con tuétano. Sup. 4 Ö

intolerancias: gluten, lactosa

Borraja cocida, hongos confitados y calabaza asada

intolerancias: sulfitos

Berenjena escalibada, caramelizado de miso-foie, vinagreta de siu panka

intolerancias: soja, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces

Anguila ahumada, pera caramelizada y reducción de unagi tare

intolerancias: soja, pescado, sésamo, lácteos, mostaza

Segunda parte.À

Pescado del día estilo Orio con panaderas. Suplemento 3 Ö

intolerancias: pescado, sulfitos, lácteos

Raya glaseada en su jugo, fritada de tomate y setas de temporada

intolerancias: pescado, moluscos, apio, sulfitos

Guiso de sepia y puntaletes con mantequilla de ají rocoto y lima

intolerancias: pescado, apio, soja, altramuz, gluten, lácteos

Canelones de pollo de corral y calamares, bechamel trufada

intolerancias: soja, frutos secos, apio, mostaza, pescado, gluten

Solomillo de magret de pato, cremoso de céleri

intolerancias: lácteos, soja, sésamo, apio, mostaza, sulfitos, altramuces, frutos secos

Costillar de cerdo Pío Negro asado con salsa barbacoa

intolerancias: sulfitos, gluten, mostaza

Lingote de cordero lechal asado a la parrilla, parmentier de patata

intolerancias: lácteos

Carrilleras de ternera de Navarra guisadas con guisantes y patatitas. Supl. 4 Ö

intolerancias: sulfitos, gluten, mostaza

Aguas minerales, pan, café (bebidas no incluidas).

29 euros (IVA incluido)