

Menú semanal
24 - 28 Marzo
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Rollito de puerro y gamba

Entrante

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito, aguacate y vinagreta de tomate

Alubias pinta de Araba con sus sacramentos y berza

Panaché de verduras con aceite de cebollino y romesco blanco

Arroz caldoso, calabaza, espinaca, brócoli y tinta de lombarda

Pisto con huevo a baja temperatura

Plato principal

Pescado del día, emulsión de coliflor y vinagreta de piparras

Bacalao ajoarriero a la navarra y calamar

Secreto de cerdo a la plancha con emulsión de manzana reineta

Ribs de ternera con patata rota y refrito de ajo, guindilla y perejil

Raviolis de ricota y espinaca con emulsión de zanahoria, aceite verde y hebras de chiles

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Dados de sandía infusionada con frutos rojos y crumble de mantequilla

Café al gusto con brownie

Los platos indicados pueden tener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.



24,00 € (IVA incluido)
Incluye agua y copa de vino del año
Servicio de pan 1,50€
Consulte nuestra
carta de vinos en el código QR



Asteko menua
Martxoak 24 - 28
EGUERDIKO ZERBITZUA

El menú de hoy

Today's Menu
Aperitiboa

Porru- eta ganba-biribilkia

Lehenengo platera

Tomate-entsalada, hegaluze eta ahukate-tartarrarekin eta tomate ozpin-olioarekin

Arabako babarrun pintoa bere sakramentuekin eta azarekin

Barazki-panatxea tipulin-olioarekin eta romesko zuriaarekin

Arroz saldatsua, kalabaza, espinaka, brokolia eta lonbarda-tinta

Pistoa arrautzarekin, tenperatura baxuan

Plater nagusia

Eguneko arraina, azalore-emultsioa eta piperren ozpin-olioa

Bakailao ajoarrieroa Nafarroako erara eta txibia

Txerri-sekretua plantxan, errege-sagar emultsioarekin

Txahal-erribs patata hautsiarekin eta baratxuri, pipermin eta perrexil frijituarekin

Ricota eta espinaka ravioliak azenario emultsioarekin, olio berdearekin eta txil hariekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Sandia infusioatuaren dadoak fruitu gorriekin eta gurinezko crumblea

Kafea gustura brownierekin



24,00 € (BEZ a barne)
Ura eta urteko arko kopa barne
Ogi zerbitzua 1,50€
Kontsultatu gure
ardo-karta QR kodean

Adierazitako platerak alergenoen aztarnak izan
ditzakete

Alergenoei buruzko informazioa
beharrez gero gure zerbitzariari
galdetu mesedez

Weekly menu
March 24 - 28
LUNCH SERVICE



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Leek and shrimp roll

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Araba pinta beans with its sacraments and cabbage

Vegetable panache with chive oil and white romesco sauce

Soupy rice with pumpkin, spinach, broccoli and red cabbage ink

Ratatouille with egg at low temperature

Main course

Fish of the day, cauliflower emulsion and "piparras" green peppers vinaigrette

Codfish "ajovarriero" a la Navarre and squid

Grilled pork secret with reinette apple emulsion

Veal ribs with potato and garlic, chilli and parsley sauce

Ricotta and spinach ravioli with carrot emulsion, green oil and chili bell pepper strands

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Watermelon cubes infused with red fruits and butter crumble

Coffee with brownie



24,00 € (IVA incluido)

Water and wine glass of the year included

Bread Service 1,50€

Consult our wine list in the QR code

*The indicated dishes may have traces
of allergens. People who suffer from
allergies or intolerances, please
inform our service staff*



Menu hebdomadaire
Mars 24 - 28
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu
Apéritif

Rouleau aux poireaux et aux crevettes

Entrées

Salade de tomates en tranches avec tartare de thon et d'avocat et vinaigrette à la tomate

Haricots Araba pinta avec leurs sacrements et du chou

Panache de légumes à l'huile de ciboulette et sauce romesco blanche

Riz au bouillon, potiron, épinards, brocolis et encre de chou rouge

Ratatouille à l'œuf basse température

Plat principal

Poisson du jour, émulsion de chou-fleur et vinaigrette aux piparras

Morue "Ajoarriero" et calamars à la navarraise

Secret de porc grillé avec émulsion de pommes

Côtes de veau avec pommes de terre cassées et ail frit, piment et persil sauce

Raviolis d'épinards et de ricotta avec émulsion de carottes, huile verte et piments en filaments

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Cubes de pastèque infusés aux fruits rouges avec crumble au beurre

Café avec brownie



Les plats indiqués sont
susceptibles de contenir
des traces d'allergènes.

En cas d'allergie ou d'intolérance
alimentaire, veuillez le communiquer
à notre personnel de services

24,00 € (TVA incluse)

Eau et verre de vin de l'année

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR