

MENÚ SAN FERMÍN 2018

Para grupos de más de 8 personas

ENTRANTES SEGÚN ENCARGO (ELEGIR 3 PARA TODA LA MESA)

Cogollicos de Tudela con espárragos y vinagreta de anchoicas
Ensalada de pollo crujiente con lascas de Idiazábal y vinagreta de miel y mostaza
Ensalada de tomate con ventresca de atún y escalibada
Foie Mi- cuit con crema de manzana y pan de pasas
Revuelto de hongos con ibérico
Miniaturas de fritos
Langostinos a la plancha
Surtido de ibéricos con tumaca

SEGUNDOS

Lomo de bacalao confitado con crema fina de ajoarriero
Rodaballo (600grs) con refrito de ajo, tomate y piparras (+ 1 €)
Estofado de toro de lidia con cebolletas glaseadas y patatas a las finas hierbas
Cochinillo asado con su jugo, patatas panaderas y lechuga con cebolla (+1 €)
Centro de chuleta de buey a la plancha con piquillos de Lodosa a baja temperatura
Confit de pato con salsa de Pedro Ximenez y reducción de frutos del bosque
Secreto de cerdo ibérico a la plancha con salsa suave de queso azul

POSTRES (A ELEGIR UNO PARA TODA LA MESA)

Surtido de repostería
Panchineta con helado de vainilla y chocolate caliente
Goshua casera caramelizada
Sorbete de limón al cava con hierbabuena

PRECIO 23 € I.V.A. INCLUIDO