

Menú Especial.

Primeros:

Pimientos asados con ventresca de atún y mesclum.
Ensalada de Burrata(queso) y tomate con tapenade y mesclum.
Salteado de hongos y Langostinos.
Tomate del país con vinagre y aceite de oliva virgen extra.
Setas a la plancha con Jamón ibérico.
Patatas cocidas o fritas con ali-olí.

Segundos:

Merluza de Cantabria(anzuelo) en salsa verde con almejas o a la plancha con verduras.
Bacalao de Islandia(Gran goliat) encebollado con pimiento Gernika.
Mantu Afgani (pasta rellena de carne y espinacas) con salsa blanca y lenteja roja(de casa).
Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto con patata y pimiento Gernika.
Entrecot extra a la brasa con patata.
Arroz basmati con pechuga de pollo a la brasa.
Salteado de verduras(brocoli, coliflor, vainas, zanahoria, calabacin, Cebolleta, pimiento rojo y verde, ajo etc...)

Postres:

Fresa estofada con crema de yogur y vainilla.
Yogur natural con frutos rojos.
Tarta de queso al horno.
Arroz con leche.
Coulant de chocolate con helado y coulis de frutas.
Queso Idiazabal con nueces y membrillo.
Helados tres sabores.

Precio: 30€ (iva Incluido)

Pan, agua y vino(D.O.Navarra) o sidra. (1/2 botella) incluido.

Menu spécial

Entrées:

Poivrons rôtis avec ventrèche de thon et mesclum.

Salade de burrata(fromage), tomates avec tapenade et mesclum.
sauté de cèpes et crevettes.

Tomate locale avec huile d'olive extravierge et vinaigre.

Pleurotes grillées avec jambon Ibérique.

Pommes de terre cuites ou frites à la sauce ali-oli.

Plats principaux:

Merlu de Cantabrie (de ligne) en sauce verte aux palourdes ou grillé avec légumes.

Morue d'Islande (Gran Goliat) aux oignons au poivron Gernika.

Mantu Afghani(pâtes farcies de viande et d'épinards) avec sauce blanche et lentille rouge (maison).

Joue de porc Ibérique au vin rouge avec pommes de terre et poivre Gernika.

Entrecôte extra à la braise avec pommes de terre.

Côtes de porc au four avec pommes de terre.

Riz basmati avec poitrine de poulet à la braise.

Sauté de légumes(brocoli, chou-fleur, gousses, carotte, courgette, ciboulette, poivron rouge et vert, ail etc.

Desserts:

Fraise braisée à la crème de yaourt et vanille.

Yaourt naturel aux fruits rouges.

Tarte au fromage au four.

Riz au lait.

Coulant au chocolat avec crème glacée et coulis.

Fromage Idiazabal aux noix et coing.

Crème glace de trois parfums.

Prix: 30€ (TVA incluse)

Pain, eau et vin(D.O.Navarra) ou cidre (1/2
bouteille).Incluse.

Menu spécial

Starters:

Roasted peppers with tuna ventreche and mesclum.

Burrata (cheese) salad, tomatoes with tapenade and mesclum.

sautéed porcini mushrooms and prawns.

Local tomato with extra virgin olive oil and vinegar.

Grilled oyster mushrooms with Iberian ham.

Boiled or fried potatoes with ali-olí sauce.

Mains:

Cantabrian hake (line fishing) in green sauce with clams or grilled with vegetables.

Icelandic cod (Gran goliat) in onion with Gernika pepper.

Afghani Mantu (pasta stuffed with meat and spinach) with white sauce and red lentils (homemade).

Iberian pork cheek in red wine with potato and pepper Gernika.

Entrecote extra grilled with potatoes.

Pork ribs in the oven with potatoes.

Basmati rice with grilled chicken breast.

Sautéed vegetables (broccoli, cauliflower, pods, carrot, squash, scallion, red and green pepper, garlic etc...).

Desserts:

Stewed strawberry with yogurt cream and vanilla.

Natural yogurt with red fruits.

baked cheesecake.

Rice pudding.

Chocolate coulant with ice cream.

Idiazabal cheese with walnuts and quince.

Ice cream three flavors.

Price: 30€ (VAT included)

Bread, water and wine (D.O. Navarra or cider (1/2 bottle) Included.