



Menú Navidad 1

Pan y aperitivos: chistorra de Urbizu y aceite de oliva virgen extra

Carpaccio de vacuno mayor con rúcula y parmesano

Tomate de ensalada con cebolleta y vinagreta de balsámico

Cogollos de Tudela con AOVE

Boletus a la brasa, yema de caserío y aceite de perejil

Chuleta de vaca Holstein de 6 años de edad y 20 días de
maduración.

Procedencia: norte de Alemania

Pimientos del piquillo confitados

Arroz con leche o natillas

Vino Finca de Villatuerta Selección especial, Bodegas Chivite, D.O.
Navarra

Café y pacharán

PVP 55 euros



Menú Navidad 2

Pan y aperitivos: chistorra de Urbizu y aceite de oliva virgen extra

Jamón de buey con AOVE y virutas de queso Idiazabal

Cogollos de Tudela y espárragos de Mendavia

Boletus a la brasa, yema de caserío y aceite de perejil

Alubias rojas de Tolosa con sus sacramentos

Chuletón de vaca simmental de 7 años de vida y 20 días de
maduración

Procedencia: sur de Alemania

Merluza de Burela a la romana

Pimientos del piquillo confitados

Vino Viña Salcedo crianza 2015, D.O.ca Rioja

Tejas y cigarrillos de Tolosa y queso del valle del Roncal

Café y pacharán

PVP 65 euros