

MENU ASADOR

Primero a elegir :

- Ensalada templada gulas y gambas*
- Revuelto de setas y hongos.*
- Ensalada de queso de cabra con frutos secos*
- Pochas a la Navarra*
- Alubias negras de puente con sus sacramentos*
- Gambones a la plancha*
- Espárragos fritos con salsa de piquillos*

Segundos a elegir :

- Codillo al horno con panaderas*
- Carrilleras de Ternera en Salsa*
- Costillas de cordero a la brasa con piquillos (Supl.4€)*
- Entrecot a la brasa con patatas y piquillos (Supl.2€)*
- Solomillo de buey a la brasa con patatas y piquillos (Supl.5€)*
- Chuletón de buey a la brasa con patatas (supl. 12€)*
- Manitas de cerdo en salsa*
- Pimientos del piquillo rellenos de o carne o bacalao*
- Sepia a la parrilla con ali-oli (Supl.3€)*
- Lubina al horno con patatas panadera*

Postres a elegir:

- Pastel vasco con mostillo*
- Tarta de queso con salsa frutos rojos*
- Queso con membrillo*
- Torrija con caramelo y helado de vainilla*
- Brownie con helado de chocolate*
- Sorbete de mojito*
- Helado de cuajada con miel y nueces*

Incluye: pan, agua , vino crianza navarro o sidra.

*Precio por persona **30 €** I.V.A. incluido.
Los menus son individuales*