

Entradas

Crema de espárrago blanco

8 €

Ensalada mixta con un aliño de Jerez y medallones de queso de cabra asados con bacón

12 €

Nuestro salmón marinado con una salsa de miel & mostaza y una ensalada

14 €

Terrina de pollo de coral con hierbas de primavera, salsa Cumberland y una ensalada de espárragos

15 €

Vieiras asadas con espárrago blanco & verde

16 €

Carne & Pescado

Carrillada de buey con verduras y patatas gratinadas

24 €

Cordero confitado con una salsa de vino tinto, verduras y patatas gratinadas

24 €

Suprema de pintada con un ragú de espárragos y patatas gratinadas

25 €

Solomillo de ternera con una salsa a la pimienta verde, verduras y patatas gratinadas

28 €

Bistec de ternera lechal con una salsa a las finas hierbas y un crepe relleno de espárrago blanco

29 €

Filete de corvina con un risotto de espárragos y salsa de azafrán

26 €

*Nuestro Menú de Espárrago
de Navarra*

Solo para mesa completa

Aperitivo del Chef

★ ★ ★

*Espárragos templados con una vinagreta de
piñones y Jamón Ahumado de la
Selva Negra D.O.*

★ ★ ★

Crema de espárrago blanco

★ ★ ★

*Suprema de pintada con un ragú de espárragos y
patatas gratinadas*

★ ★ ★

*Tarta de frutas del bosque con
sorbete de mango*

49 €