

## *Entradas*

*Crema de espárrago blanco*

*8 €*

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

*12 €*

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

*14 €*

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

*14 €*

*Vieiras con espárragos blancos & verde*

*16 €*

## *Carne & Pescado*

*Carrillera de cerdo ibérico con verduras  
y patatas gratinadas*

*22 €*

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

*23 €*

*Pierna de cordero confitada con una salsa al  
vino tinto, verduras y patatas a las finas hierbas*

*23 €*

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

*26 €*

*Bistec de ternera lechal con una salsa de berros  
y una crepe rellena de espárrago blanco*

*28 €*

*Medallones de rape con un ragú de tomates  
y patatas a las finas hierbas*

*26 €*

*Lomo de merluza de pincho con salsa de azafrán  
y un risotto de espárrago verde & blanco*

*28 €*

*Nuestro Menú de Espárrago  
de Navarra*

*Solo para mesa completa*

*Aperitivo del Chef*

★ ★ ★

*Esparragos 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*

★ ★ ★

*Espuma de fresa con helado de vainilla*

*47 €*