



MENÚ (1)

Txistorra de Arbizu
Cecina de buey
Ensalada de tomate con cebolleta
fresca y vinagreta de balsámico
Cogollos de Tudela
Boletus a la brasa con yema de
caserío y aceite de perejil

Chuleta de Holstein a la parrilla
(norte de Alemania, 6 años de edad
madurada 20 días) con pimientos
del piquillo asados.

Postre:

Arroz con leche de la abuela o
Natillas caseras

85€/persona

*Este menú incluye:
Ultreia Saint Jacques 2018. Raúl Pérez. D.O.Bierzo.
Café y pacharán
*Mínimo 10 pax

MENÚ (2)

Txistorra de Arbizu
Cecina de buey
Cogollos de Tudela y espárragos
de Mendavia
Boletus a la brasa con yema de
caserío y aceite de perejil
Alubias de Tolosa con costilla,
berza, morcilla de Beasain y
guindillas de Ibarra

A elegir entre:

Chuleta de Simental de Baviera a la
parrilla (7 años de edad madurada
20 días) con pimientos del piquillo
asados
Merluza de Burela a la romana

Postre:

Tejas y cigarrillos de Tolosa
Queso del Valle del Roncal

95€/persona

*Este menú incluye:
Viña Real Rsva. D.O.Ca.Rioja
Café y pacharán
*Mínimo 10 pax

Cerrado 24 y 31 de diciembre. Abierto 25 de diciembre, 1 y 6 de enero