

**Menú semanal**  
**29ABR – 3 MAY**  
**SERVICIO MEDIODÍA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitivo***

Falsa vieira con alga wakame

### **Entrante**

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito y aguacate y vinagreta de tomate

Crema de celery con huevo a baja temperatura

Hummus de remolacha con ensalada de pepino y queso feta

Arroz cremoso de coliflor, calabaza y setas variadas

Espárragos tibios de Navarra con vinagreta de clara de huevo

### **Plato principal**

Pescado del día con emulsión de lombarda, puerro poché y vinagreta de piparras

Salteado de chipirones y edamame con crema de guisantes y crema de sepia

Vitello tonnato de solomillo de cerdo

Lingote de carrillera de cerdo al curry amarillo con emulsión de zanahoria

Berenjena crujiente con pesto de albahaca y olivada

### **Postre**

Tarta de queso casera con helado

Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble

Carpaccio de piña con fresas salteadas

Café al gusto con brownie

Los platos indicados pueden tener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.



24,00 € (IVA incluido)  
Incluye agua y copa de vino del año  
Servicio de pan 1,50€  
Consulte nuestra

**Asteko menua**  
**Apirilak 29 – Mai 3**  
**EGUERDIKO ZERBITZUA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Aperitiboa***

Bieira faltsua wakame algarekin

### **Lehenengo platera**

Tomate-entsalada hegaluze eta aguakate-tartarearekin eta tomate-ozpin-olioarekin

Celery krema eta arrautza tenperatura baxuan

Erremolatxa-hummusa pepino entsaladarekin eta feta gaztarekin

Azalore, kalabaza eta perretxiko arroz krematsua

Nafarroako zainzuriak arrautza-zuringo ozpin-olioarekin

### **Plater nagusia**

Eguneko arraina aza gorriaren emultsioarekin, poché porruarekin eta piper-ozpin-olioarekin

Txipiroti eta edamame salteatuak ilar-kremarekin eta txoko-kremarekin

Txerri-azpizuneko vitello tonnatoa

Txerri-masailetakoa lingotea curry horian, azenario-emultsioarekin

Berenjena kurruskaria albaka-pestoarekin eta olibadiarekin

### **Postrea**

Etxeko gazta tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorri kulisarekin eta galleta birrindua

Reineta sagarra ardo beltzetan, izozkiarekin eta reineta coulisarekin

Kafea gustura browniearekin



Adierazitako platerak alergenoen  
aztarnak izan ditzakete  
Alergenoei buruzko informazioa  
beharrez gero gure zerbitzariei  
galdetu mesedez

24,00 € (BEZ a barne)  
Ura eta urteko arko kopa barne  
Ogi zerbitzua 1,50€  
Kontsultatu gure  
ardo-karta QR kodean

**Weekly menu**  
**29 APR – 3 MAY**  
**LUNCH SERVICE**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### ***Appetizer***

False scallop with wakame seaweed

### **Starters**

Tomato salad with tartar of tuna and avocado and tomato vinaigrette

Celery cream with low temperature egg

Beetroot hummus with cucumber and feta cheese salad

Creamy rice with cauliflower, pumpkin and mixed mushrooms

Asparagus from Navarra with egg white vinaigrette

### **Main course**

Fish of the day with ed cabbage emulsion, poached leek and red pepper vinaigrette

Sautéed baby squid and edamame with pea cream and cuttlefish cream

Pork tenderloin vitello tonnato

Pork cheeks and yellow curry sauce with carrot emulsion

Crispy aubergine with basil pesto and olives

### **Dessert**

Homemade cheese cake with ice cream

Yoghurt with red fruit coulis and crumble

Pineapple Carpaccio with sautéed strawberries

Coffee with brownie

*The indicated dishes may  
have traces of allergens.  
People who suffer from  
allergies or intolerances,  
please inform our service  
staff*



24,00 € (IVA incluido)  
Water and wine glass of the year included  
Bread Service 1,50€  
Check our wine list in the QR code



**Menu hebdomadaire**  
**29 AVR – 3 Mai**  
**SERVICE DÉJEUNER**

## **El menú de hoy**

Today's Menu

### *Apéritif*

Fausse coquille Saint Jacques à l'algue wakame

### **Entrées**

Salade de tomates avec tartare de thon et avocat et vinaigrette de tomates

Crème de céleri à l'œuf basse température

Houmous de betterave avec salade de concombre et de feta

Riz crémeux au chou-fleur, au potiron et aux champignons mélangés

Asperges de Navarre avec vinaigrette au blanc d'œuf

### **Plat principal**

Poisson du jour avec émulsion de chou rouge, poireau poché et vinaigrette au poivre rouge

Petits calmars et edamames sautés à la crème de petits pois et à la crème de seiche

Filet de porc vitello tonnato

Joues de porc à la sauce au curry jaune avec émulsion de carottes

Aubergine croustillante au pesto de basilic et aux olives

### **Dessert**

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt avec coulis de fruits rouges et crumble

Carpaccio d'ananas avec sautéed fraises

Café avec brownie

24,00 € (TVA incluse)

Eau et verre de vin de l'année inclus

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR

Les plats indiqués sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez le communiquer à notre personnel de services

