

MENÚ 25 EUROS + IVA

2 entrantes individuales + pescado o carne + 1 postre + café + pan y bebida
Selección de vinos F. Olimpia

Confirmar la elección mínimo con 7 días anteriores a la reserva.

El menú elegido deberá ser para la mesa completa

2 ENTRANTES INDIVIDUALES

Paté con pan de pasas y salsa de frambuesa
Jamón Ibérico
Cogollos de Tudela con anchoíllas
Pimientos del Piquillo caramelizados
Espárragos a la vinagreta
Volovanes rellenos de hongos
Volovanes rellenos de cabracho
Tostas de Ibérico con verduras asadas
Cardo con almendras
Menestra de verduras
Pasta templada con feta y avellanas
Ensalada de gulas, tomate cherry y salpicón de Ibérico
Ensalada berenjena y pimientos asados en queso de cabra
Ensalada de codorniz escabechada
Arroz negro con chipirones
Pochas de la tierra
Alubias rojas con sus sacramentos

PLATO FUERTE (ELEGIR PESCADO O CARNE)

Solomillo a la plancha con salsas diversas (suplemento de 4 €uros)
Jarrete de cordero en salsa dulce con papas
Cordero al chilindrón
Ternera fina a la Navarra
Carrilleras de ternera en su jugo
Pimientos rellenos de carne o pescado
Merluza a la Cosquera / Cantábrica
Lomos de bacalao en frito / a las dos salsas
Ajoarriero

POSTRE

Hojaldre y crema
Pastel Vasco
Panchineta con crema de chocolate
Selva negra sobre fondo de frutos rojos
Rulo de flan con fresas maceradas y flan casero
Tarta de manzana
Sorbetes variados