



## 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

**75€/persona**

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

## 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

**85€/persona**

\*Este menú incluye:  
Viña Salcedo Crianza 2015. D.O.Ca.Rioja  
Café y pacharán

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