



MENÚ (1)

Txistorra de Arbizu
Jamón de buey con virutas de Idiazabal
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

65€/persona

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

MENÚ (2)

Txistorra de Arbizu
Jamón ibérico (BEHER, D.O. Gujuelo, pata negra)
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

75€/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