

Menú Comuniones 2024

Aperitivo especial de la casa

Primeros (Elegir 3)

Jamón ibérico puro de bellota

Foie Micuit con pan de pasas y crema de manzana

Ensalada templada de langostinos y trigueros con vinagreta de hongos

Espárragos frescos cocidos con vinagreta de anchoa y boquerón y espuma de piquillos

Delicias de fritos caseros en miniatura

Milhojas de perrechicos, calabacín y panceta ibérica con su salsa

Hongos salteados con flor de huevo y finas láminas de jamón ibérico

Segundos

(Elegir un segundo por persona)

Solomillo de buey a la plancha con milhojas de patata y cebollitas saltadas
(Con roquefort o foie)

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con su jugo y parmentier trufado

Saquito crujiente de pato, foie y manzana con reducción de Pedro Ximénez

Gorrín deshuesado con piel crujiente, patata panadera y lechuga con cebolla

Merluza de anzuelo con gratinado de marisco e Idiazábal sobre crema de vieiras

Rapito al horno con delicias de patata y vinagreta de piparras y gambas

Postres

Tarta de hojaldre y crema caramelizada con helado de dulce de leche y chocolate caliente
Surtido de tejas y bombones helados

Bodega Otazu

55€

(IVA Incluido)

Elegir 3 entrantes para toda la mesa y los segundos de los asistentes con antelación.



Club Tenis
Pamplona

Menú Infantil 2024

Primeros

Surtido de Ibéricos
Chistorrica crujiente de Zubiri
Delicias de fritos caseros en miniatura

Segundos

Escalopitos de solomillo de buey a la plancha con patatas fritas

Postres

Bolas de helado se sabores con lacasitos y mikados

Bebida Bolsa de chuches

25€

(IVA Incluido)

Establecimiento con información disponible en materia de **ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.**

Soliciten información a nuestro personal.

Muchas gracias