



## Menú del día

---

### ***Entrantes individuales***

Ensalada "Hola" (espárragos, atún, anchoas y salmón)  
Ensalada de bacalao y pimientos asados  
Sopa de pescado y marisco  
Arroz meloso con hongo beltza y queso Idiazábal  
Alcachofas de Tudela con jamón  
Pasta fresca al pesto con setas y tomate cherry  
Revuelto de gambas con trigueros

### ***Platos principales***

Sepia a la plancha con ali oli  
Bacalao confitado con salsa de mostaza y miel  
Merluza con salsa americana  
Rape con refrito tradicional ( +6 € )  
Solomillo de cerdo relleno de ciruelas y bacon, sobre base de verduras  
aromatizadas  
Carrilleras de ternera al vino tinto de Navarra y parmentier de patata  
Crujiente de pato con frutos del bosque  
Entrecot de vaca ( 300 grs ) a la plancha con piquillos ( + 3 € )  
Cordero lechal al horno con panaderas ( +6€ )  
Solomillo de vaca a la plancha con setas y gorgonzola (+ 6 € )

### ***Postres***

Coulant de chocolate caliente y helado  
Nuestra tarta de queso con mermelada de frambuesa  
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada  
Pantxineta con helado de canela  
Cuajada con leche de la Ulzama, nueces y miel  
Fruta fresca variada preparada  
Sorbete de limón al cava

Vinos Blanco o Tinto Roble de Bodegas Alconde  
Agua y pan ( una unidad )

Precio 30,00 € Iva incluido / Clientes alojados 27,00 € Iva incluido

