



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

