

# MENÚ 18,00€

MENÚ CON COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA DE SEGUNDO

25,00€

## PRIMEROS

- ENSALADA MIXTA 🌱 🍷 🍷 🍷
- ENSALADILLA RUSA 🍷 🌱
- ENSALADA DE QUESO FETA, RÚCULA, CHERRYS, ACEITUNAS NEGRAS Y SALSA DE YOGUR 🍷 🍷
- ALUBIAS ESTILO TOLOSA 🌱 🌱
- CALDO DE POLLO CON FIDEOS
- FIDEUÁ DE CARNE CON PIQUILLOS Y GUISANTES 🍷 🍷
- PASTA DEL DIA 🍷 🍷 🍷
- CREMA DE ESPÁRRAGOS CON CEBOLLA CRUJIENTE 🍷 🍷
- BRÓCOLI CON REFRITO DE JAMÓN 🍷

## SEGUNDOS

- POLLO ASADO EN HORNO DE LEÑA
- CONEJO GUISADO CON SETAS 🍷
- MUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA
- TXURI TA BELTZ (*relleno con sangrecilla*) 🍷
- ALITAS DE POLLO CON SALSA BARBACOA 🍷 🍷 🌱 🍷 🍷
- CARRILLERAS DE CERDO AL VINO TINTO 🍷 🌱
- FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA 🍷
- COSTILLA DE CERDO CON PANCETA ASADA EN HORNO DE LEÑA ESTILO SARASATE 🍷
- ESCALOPE MILANESA DE TERNERA CON PATATAS Y PADRONES DE GUARNICIÓN 🍷 🍷
- ENTRECOT A LA PARRILLA (supl. 3,50€) 🍷
- SECRETO DE CERDO A LA PARRILLA 🍷
- CHURRASCO TERNERA A LA PARRILLA 🍷
- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON MINI ENSALADA Y PATATAS FRITAS 🍷 🍷
- SEPIA A LA PLANCHA CON ALI OLI (supl. 3,00€) 🍷 🍷
- LUBINA AL HORNO (supl. 2,00€) 🍷 🍷
- PESCADO DEL DÍA (consultar camarero)
- BACALAO AL AJOARRIERO CON HUEVO 🍷 🍷
- TRUCHAS A LA NAVARRA 🍷 🍷

## POSTRES

- CREMOSO DE QUESO CON FONDO DE GALLETAS 🍷 🍷
- ARROZ CON LECHE CASERO 🍷
- FLAN DE HUEVO CASERO 🍷 🍷
- CUAJADA CON MIEL 🍷
- TARTA DE QUESO CASERA CON FRUTOS DEL BOSQUE 🍷 🍷 🍷
- PROFITEROLES RELLENOS DE NATA 🍷 🍷 🍷 🍷
- FRUTA DEL DÍA
- YOGOURT NATURAL CON MIEL 🍷
- TARTA DE MANZANA 🍷 🍷 🍷 🍷
- TARTA DE CHOCOLATE 🍷 🍷 🍷 🍷
- QUESO CON MEMBRILLO Y NUECES (supl. 2,00€) 🍷 🍷 🍷 🍷



Incluido pan, agua, vino de la casa y gaseosa