

Entradas

Crema de espárrago blanco

7 €

*Ensalada mixta con un aliño de Jerez y
medallones de queso de cabra
asados con bacón*

10 €

*Nuestro salmón marinado con una ensalada de
espárragos y una salsa de mostaza & miel*

12 €

Vieiras con espárragos y setas salteadas

13 €

Carne y Pescado

*Carrillera de buey con una salsa al romero,
verduras y patatas gratinadas*

19 €

*Suprema de pintada con un risotto de setas,
espárragos y una salsa de berros*

21 €

*Solomillo de ternera con una salsa a la
pimienta verde, verduras y patatas gratinadas*

23 €

*Medallones de rape con un ragú de espárragos
y pasta*

25 €

Desserts

*Fresas marinadas con una espuma de yogur
y Mousse au Chocolat*

7 €

Una selección de sorbetes refrescantes

7 €

Una selección de nuestros postres caseros

9 €

*Nuestro Menú de Espárrago
de Navarra*

Aperitivo del Chef

★ ★ ★

*Nuestro salmón marinado con una
ensalada de espárragos y una salsa de
mostaza & miel*

★ ★ ★

Crema de espárrago blanco

★ ★ ★

*Bistec de ternera lechal, se sirve con un
crepe relleno de espárrago y
salsa de berros*

★ ★ ★

*Espuma de fresa con
helado de vainilla*

40 €