



## Menús para grupos 2019

mínimo 10 personas.

### **Menú nº 1**

#### **Entrantes para compartir:**

Ensalada de cogollitos de Tudela con bonito del norte

Carpaccio de buey con virutas de Idiazabal

Sartén "Txalaparta"

(huevos estrellados con patatas panaderas, cebolla y gulas)

Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil

Cazuelitas de gambas al ajillo

#### **Platos individuales**

1/2 Bacalao "Club Ranero"

(Lomos de bacalao en salsa pilpilligada con pistobilbaino)

\*\*\*

1/2 Medallones de solomillo de Ibérico con salsa a la pimienta verde

#### **Postre a elegir al momento:**

Tarta de celebración

ó sorbete de limón

ó helado de biscuit con chocolate caliente

#### **Bodega:**

Tinto D.O. Navarra

Sidra y/o Txacolí

Aguas minerales

Cafes ó infusiones

*Precio por persona : 30,00€ IVA Incluido*



## **Menús para grupos 2019**

mínimo 10 personas.

### **Menú nº 2**

#### **Entrantes para compartir:**

Ensalada de cogollitos de Tudela con bonito del norte

Carpaccio de ternera con virutas de queso Idiazabal

Tortilla de bacalao al estilo de la sidrería

Buñuelos de bacalo

Morcilla Txalaparta

(Huevos estrellados con morcilla y patatas  
panaderas)

#### **Segundos platos a elegir al momento**

Bacalao "Club Ranero"

(Lomos de bacalao en salsa pilpilligada con pistobilbaino)

Medallones de solomillo de Ibérico con salsa a la pimienta verde

Pato confitado con salsa de oporto y confitura de manzana

#### **Postre a elegir al momento:**

Tarta de celebración

ó sorbete de limón

ó helado de biscuit con chocolate caliente

#### ***Bodega:***

Tinto D.O. Navarra

Sidra y/o Txacolí

Aguas minerales

Cafes ó infusiones

***Precio por persona : 33,00€ IVA Incluido***



## **Menús para grupos 2019**

mínimo 10 personas.

### **Menú nº 3**

#### **Entrantes para compartir:**

Mezclum de ensaladas con rulo de cabra fondant

Sartén "Txalaparta"

(huevos estrellados con patatas panaderas, cebolla y gulas)

Jamón Ibérico con pan con tomate

Chips de alcachofas de Tudela con virutas de foie

Alubias pochas a la Navarra

#### **Segundos platos a elegir al momento**

Suprema de merluza al estilo de "Orio"

o

Solomillo de buey a la brasa

O

Bacalao "Club Ranero"

(Lomo de bacalao con salsa pilpil ligada con pisto bilbaíno)

#### **Postre a elegir al momento:**

Tarta de Celebración

ó sorbete de limón

ó helado de biscuit con chocolate caliente

#### ***Bodega:***

Tinto de crianza, D.O. Rioja

Sidra y/o Txacolí

Aguas minerales

Cafes ó infusiones

***Precio por persona: 38,00 € IVA Incluido***



## **Menús para grupos 2019**

mínimo 10 personas.

### **Menú n° 4**

#### **Entrantes para compartir**

Ensalada de jamón de pato con virutas de queso Idiazabal

Jamón Ibérico de Jabugo

Pan con tomate

Chips de alcachofas de Tudela con virutas de foie

Calamares a la romana

Cazuelitas de gambas al ajillo

Arroz cremoso de hongos

#### **Segundos platos a elegir al momento**

Solomillo de buey al gusto

○

Pierna de cabrito al horno

○

Rape a la brasa con refrito tradicioal

○

Merluza al estilo de Orio

#### ***Postres a elegir al momento:***

Tarta de Celebración

○

Coulant de chocolate

○

Sorbete de limón

#### ***Bodega:***

Aguas minerales

Vino Tinto crianza D.O.C. Rioja

Sidra y/o Txacolí

Cafés

***Precio por persona: 43,00 € IVA Incluido***