



Menús para grupos 2020

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)

Arroz cremoso con hongos

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

**La bebida esta calculada a una botella de vino cada 3 personas.*



Menús para grupos 2020

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

Calamares a la romana

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

**La bebida esta calculada a una botella de vino cada 3 personas*



Menús para grupos 2020

mínimo 10 personas.

Menú n° 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 (temporada)

Arroz cremoso de hongos

Segundos platos a elegir al momento

Lubina al estilo de "Orio"

ó

Entrecot a la pimienta

ó

Bacalao "Club Ranero"

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

Postre a elegir al momento:

Tarta de Celebración

(previo encargo)

ó

Frio-caliente, arroz con leche, flan, crema catalana, sorbete de limón,

Coulant.

Bodega:

Tinto de crianza, D.O. Rioja

Sidra y/o Txacolí

Aguas minerales, Cafes ó infusiones

Precio por persona: 38,00 € IVA Incluido

**La bebida esta calculada a una botella de vino cada 3 personas.*



Menús para grupos 2020

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
(temporada)

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 tradicional

○

Lubina al estilo de Orio

Postres a elegir al momento:

Tarta de Celebración

(previo encargo)

ó

Coulant de chocolate, Sorbete de limón, Flan.

Bodega:

Aguas minerales

Vino Tinto crianza D.O.C. Rioja

Sidra y/o Txacolí

Cafés

Precio por persona: 43,00 € IVA Incluido

**La bebida esta calculada a una botella de vino cada 3 personas*