

SUGERENCIAS DE PRIMAVERA



Entrantes:

Conejo escabechado en ensalada..... 8,80€

Especial Salade lapin a l'escabecha /Special rabbit salad in escabeche

Ensalada alcachofas y langostino11,00€

Especial Salade Artichaut et Crevettes / Special salad Artichok and Shrimp

Surtido de croquetas caseras (6Uni) 9,00€

Croquette maison Jambon, Calamar, Viande/ Home made croquettes ham , squid, and ali oli

Verdura de temporada S/Pm

Legumes de saison / Season Vegetables

Tarrina de foie hecho en casa 15,00€

Foie de Canard maison / Home made Duck liver

Pimiento del piquillo con papada curada 11,00€

Poivrons grillés avec jambon / Peppers roast with ham

Laminas Bacalao confitado con piperrada 12,00€

Tranches de Morue au four aux poivrons / Slices of baked Cod with peppers

Calamar en su tinta. 15,00€

Calmars à la sauce d'encre / Squid in black sauce

Paletilla cordero a baja temperatura (2Pax). 30,00 €

Agneau au four à basse temperature/ Lamb in the oven at low temperature

Magret de pato en salsa de Oporto. 14,00€

Magred Canard en sauce au Oporto/ Magred of Duck with Oporto sauce

Manitas rellenas de foie con salsa de miel 13,50€

Pieds du porc avec sauce au miel / Pig's trotters with honey sauce

Huevos de casa con jamón y patatas. 10,00€

(Oeufs au plat maison au Jambon et frites/ Home Fried eggs ,ham and chipped

Postres :

Flan de la casa con helado 4,00€

Flan aux glaces / Flanl with Ice cream

Tarta de fruta con helado leche merengada 4,50€

Gateau fruits avec de crème glacé /Fruit cake with milk ice cream

Helado de turrón 4,50€

Noix glace / Nut Ice

Queso de Oveja d.o Navarra con mermelada. 4,00€

Fromage de brebis Navarra avec de la confiture /Local cheese shep with jam

10% de I.V.A. incluido

10% des taxes inclus /10% of tax included