



MENÚ 07 DE JULIO

PARA EMPEZAR - CENTROS DE MESA A COMPARTIR

- * Terrina de foie hecha por nosotros, pan de centeno y limón, Siu panka y mango.
- * Jamón ibérico de bellota, pan de cristal y tomate soleado.
- * Thai de txangurro y nécora en tempura, mayonesa de kimchi y brotes tiernos.
- * Gambas a la plancha.
- * Guiso de calamares y pez marlin, puré de celleri.
- * Pochas. Suplemento 4 €

A ELEGIR

- * Corvina a la parrilla estilo Orio con panaderas.
- * Bacalao estilo ajoarriero con gambas.
- * Rabo de novilla deshuesado y glaseado, ajetes crocantes y parmentier trufado.
- * Solomillo de vaca vieja, parmentier trufado y ragout de setas.
- * Paletilla de cordero lechal de Navarra a la parrilla con guarnición. Suplemento 9 €

POSTRE

- * Tibio de almendras líquido, sorbete de frambuesas y atsinia.
- * Creme Brulee de chocolates y fruta de la pasión
- * Gazpacho de frutos rojos, espuma de yogur de la Ultzama y gelatina de hibiscus.

Precio: 49€ IVA incluido - Incluye agua y café. Bebidas no incluidas.

MENÚ NIÑOS

- * Fritos variados, mini pizzas, jamón ibérico.
- * Escalopines de solomillo y patatas fritas.
- * Helado
- * Agua mineral y refresco

Precio: 35 IVA incluido

Reservas en 948.22.66.00 o en reserv@hotel3reyes.com