



CARTA SAN FERMIN 2018

PARA EMPEZAR O PICOTEAR

- * Ensalada de tomate feo de Tudela, cebolletas tiernas y aceituna arrugada de Aragón.
- * Jamón ibérico de bellota, tomate soleado & pan de cristal.
- * Espaguetis de alubia verde, calabacín y setas, cremoso de bacalao y papada de cerdo maskarada.
- * Focaccia de tomate, sardina ahumada, emulsión de kimizu y aceituna negra.
- * Terrina de foie hecha en el hotel, pan de centeno & limón, salsa siu panka y mango
- * Thai de txangurro y nécora en tempura, mayonesa de kimchi y brotes de lechugas tiernas.
- * Las pochas de temporada, fritada de tomate y guindillas en vinagreta.
- * Gambas a la plancha en sal ECO de Salinas de Oro.

SEGUNDA PARTE

- * Pulpo asado en escabeche de perdiz y cremoso de remolacha blanca. **Suplemento 5 €**
- * Bacalao estilo ajoarriero con gambas.
- * Corvina estilo Orio con panaderas.
- * Guiso de calamares y pez Marlin, puré de celleri.
- * Terrina de pato lacado y rustido en su jugo, hinojo en tempura.
- * Canelón de pollo de caserío y calamares, trufa de verano y bechamel ligera.
- * Rabo de novilla guisado a baja temperatura, parmentier trufado y ajetes crocantes **Suplemento 3 €**

NUESTRO ASADOR

- * Solomillo de vaca, milhojas de bacon & patata y hongos salteados.
- * Paletilla de cordero guisado a baja temperatura y...con aceite de regaliz. **Suplemento 9 €**

EL TOQUE DULCE

- * Tibio de almendras y cremoso de frambuesas.
- * Creme Brule de chocolates y fruta de la pasión.
- * Sorbete de Pomada Menorquina.
- * Gazpacho de frutos rojos, espuma de yogur de la Ultzama, gelatina de hibiscus.

Precio: 49€ IVA incluido - Incluye agua y café. Bebidas no incluidas. (Del 08 al 14 de Julio .a.i.)

Reservas en 948.22.66.00 o en reserv@hotel3reyes.com