



MENU 7 de julio de 2017

CENTROS DE MESA A COMPARTIR

Terrina de foie hecha por nosotros, pan de centeno y limón, Siu Panka y mango
Jamón ibérico de bellota, tomate soleado & pan de cristal
Tartar de ternera de Navarra ecológica, tomate de Artajona, yema de huevo y regañás
Arroz de calamares y pulpo a la parrilla, alioli de azafrán de Corella

A ELEGIR

Rodaballo a la parrilla estilo Orio con patata panadera
Bacalao estilo ajoarriero con gambas
Rabo de novilla deshuesado y glaseado, ajetes crocantes y parmentier trufado
Solomillo de vaca viejas, parmentier trufado y ragout de setas
Paletilla de cordero lechal de Navarra a la parrilla con guarnición. Suplemento 9 euros

POSTRE

Tibio de almendras líquido, sorbete de frambuesas y atsinia
Torrija de pan brioche caramelizada, rulo cremoso de canela y chocolate
Rulo de mango de vainilla, gazpacho de frutos rojos y menta

Precio. 49 € IVA incluido

(bebidas no incluidas - incluye agua y café)

*Los alimentos pueden contener alérgenos, por favor consulte al camarero
Para realizar las reservas llamar al 948 22 66 00 o enviar un correo electrónico a
comerc@hotel3reyes.com