

# MENÚ *San Fermín*

Mediodías del 6 al 14 de julio a excepción del día 7

## APERITIVO

Croqueta de Rabo de Toro con Emulsión de Piquillos

## ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada con Chopitos Crujientes, Gambas y Vinagreta de su Tinta

Flor de Alcachofa con Gulas y Jamón Crujiente

## ELEGIMOS ENTRE

Merluza de Anzuelo Rellena de Marisco con Salsa de Carabineros

Bacalao Ghadus Morua al Ajoarriero con Langostinos

Sepia a la Plancha con Cebolla Caramelizada, Panaderas y Alioli

Entrecôte de Ternera de Navarra

Cordero de Navarra al Chilindrón

Estofado de Toro al Vino Tinto Ochoa

## DULCES PARA ELEGIR

Crema de Arroz con Leche con Helado de Café

Brownie de Chocolate con Nueces y Helado

Sorbete de Mandarina al Vodka

Cuajada de la Ultzama con Nueces y Miel

Agua, Blanco, Rosado o Tinto Crianza Piedemonte

**39-€**



# *San Fermín*

## MENÚ 7 DE JULIO

Mediodía del día 7 de julio

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico con Tumaca en Tosta de Pan con Arena de Olivas Negras

Croqueta Gourmet de Cochinillo y Manzana

## ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada Noruega con Salmón Ahumado y Langostinos

Milhojas de Pulpo Gallego con Pimentón de la Vera

## SEGUIMOS CON

Merluza de Anzuelo rellena de Marisco en Salsa de Carabineros

Sorbete de Limón

Lingote de Cordero Lechal y Tatín de Patata

## DEGUSTACIÓN DE DULCES

Brownie de Chocolate con Nueces,

Brocheta de Frutas,

Tarta de Queso y Tulipa de Helado de Café

Agua mineral, vinos de Navarra y café incluidos

**52-€**

948 271 712

reservas@hotelsanoramirez.com