

SAVEURS DE TRADITION

Jarret de mouton IGP Navarre glacé dans son propre jus

Joues de veau à l'étouffée au vin rouge Appellation d'origine Navarre avec foie gras à la plancha

Pieds de porc désossés à la plancha avec purée de patate douce

Pigeonneau cuisiné au style traditionnel

Encornets à la plancha, quartiers de pomme de terre au citron et oignon caramélisé

Poisson du jour (consulter variété et prix)

VIANDES GRILLÉES AU CHARBON VÉGÉTAL

Côte de bœuf

En solo (poids approximatif 600 g)

À partager (poids approximatif de 1 kg à 1,300 kg)

Accompagnements

Poivrons « piquillos »

Pommes frites

Filet de bœuf avec foie gras frais, purée de pomme et sauce au porto

Filet de bœuf avec accompagnement (pommes frites et poivrons « piquillos »)

Filet de bœuf avec pommes frites et sauce roquefort

Côtelettes de mouton IGP Navarre

« Presa » de porc ibérique à la braise avec fruits secs concassés

À PARTAGER, OU PAS

Grillade de légumes aux deux sauces romesco et soja

Miettes de Berger (à partager à 2)

Chorizos au cidre

Jambon ibérique et toast à l'huile et à la tomate

Poulpe à la braise, parmentier de pomme de terre mauve et aioli au paprika

Dégustation de mi-cuits faits maison, fumé et caramélisé

Œufs brouillés aux champignons boletus edulis

Asperge farcie aux fruits de mer

Salade tiède d'encornets à la plancha et vinaigrette de tomate concassée

Salade de rouleau de chèvre gratiné, confiture de raisins secs et prunes, croûtons et fruits secs

Salade cantabrique, salade verte, anchois, ventrèche, tomate, olives

Soupe de poisson « celle de toujours »

PETITS CAPRICES, GRANDS PLAISIRS

Pain perdu brioché caramélisé à l'ancienne avec glace à la noisette

Caillé de brebis au miel de San Martin de Unx et noix caramélisées

Cigares fourrés à la crème pâtissière à l'orange avec chocolat chaud

Ganache au chocolat, sorbet à la mangue et nappage miroir au cacao

Mousse au fromage, sorbet aux fruits des bois, éponge d'amande et coulis de chocolat blanc

Feuilles croquantes de feuilleté fourré de crème et pomme rôtie avec glace à la vanille

Sorbet citron au cava

Glaces maison (chocolat, vanille et crème fraîche)

Café irlandais (avec crème fraîche semi-montée)

Café écossais (avec glace à la vanille)

MENU ENFANT

Longe de porc ou blanc de poulet à la plancha avec pommes frites, pâtes à la tomate et 2 croquettes de viande

Eau ou soda

Boule de glace artisanale

Suggestions

Dégustation de fritures maison (croquette au jambon, à la morue et boule de poivron)

Haricots rouges avec chorizo au cidre et boudin

Artichauts de Navarre frits avec champignons et foie gras frais

Poivrons de Puente la Reina rôtis et pelés à la main

Merlu aux gambas (sauce aux fruits de mer et fine couche de mayonnaise)

Lotte noire avec sauce à l'ail frit et pommes de terre boulangères

Filet de morue confite sur ratatouille de légumes et crème à l'ail douce