

MENÚ NAVARRA



CASA MANOLO
RESTAURANTE

Escoger segundo plato y postre.
Los entrantes se sirven todos.

ENTRANTES

- Foie de pato cocido con aceite de oliva y pan de pasas (centro)
- Croquetas de jamón ibérico y brik de marisco (centro)
- Ensalada de perdiz escabechada y salsa de mostaza (individual)
- Pimientos del piquillo con langostinos (individual)

SEGUNDO PLATO

- Lubina al horno con salteado de verduras y hongos
- Ajoarriero con bogavante
- Solomillo a la parrilla con salsa de ciruelas
- Gorrín asado con su jugo y panaderas

POSTRE

- Tarta de queso con arándanos y helado de mango
- Canutillos de crema con chocolate y helado de avellana
- Sorbete de mojito y lima
- Pastel de chocolate con helado de avellana

70€

—
IVA incluido

Bebidas incluidas: Inurrieta crianza, blanco y rosado D.O. Navarra,
máx ½ botella por persona.

Excepto días especiales. Consultar disponibilidad. Este menú solo se sirve por
encargo para grupos a partir de 30 personas



609 369 902
948 225 102