Pago de Cirsus

El Restaurante Pago de Cirsus es sinónimo de calidad y delicadeza, siempre exigentes con la selección y calidad de los mejores ingredientes y productos de la zona en cada temporada.

***El Aceite de Oliva** Virgen Extra es el hilo conductor de nuestra propuesta gastronómica, un ingrediente indispensable en cada plato y también un elemento creativo, caracterizador y diferenciador que une nuestro restaurante al entorno que lo rodea: entre Olivos y Viñedos.*



Nuestra selección de
Aceites de Oliva Virgen Extra
provenientes de:

Hacienda Queiles
Monteagudo, Navarra
100% ecológico

Finca Bolandin
Pago de Cirsus, Navarra

Le invitamos a dejarse cautivar por las propuestas gastronómicas diseñadas por

Pedro Larumbe

SENSACIONES
Experiencia de 4 etapas:

1 aperitivo
1 entrante
1 pescado o carne
1 postre
2 copas de vino, café o infusión
71 €

SABORES
Experiencia de 6 etapas:

1 aperitivo
2 entrantes
1 pescado
1 carne
1 postre
3 copas de vino, café o infusión
85 €

SENTIDOS
Experiencia de 8 etapas:

2 aperitivos
3 entrantes
1 pescado
1 carne
1 postre
5 copas de vino, café o infusión
110 €

Degustación de aceites de Oliva Virgen Extra.
variedad de Panes artesanales y Agua Mineral

MARIDAJE SUPERIOR:

Navarra +24€
Ribera del Duero + 28€
Rioja +28 €

Nuestros platos pueden contener algún elemento alérgeno entre sus ingredientes, si tiene alguna intolerancia o alergia comuníquelo al equipo de sala. (Reglamento EU 1160/2011)