



*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 Bolandín
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 3 aceites de Oliva de Virgen Extra.
variedad de Panes artesanales y Agua Mineral*

MARIDAJE SUPERIOR:

*Navarra +22 €
con Ribera del Duero + 28€*