



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

MARIDAJE SUPERIOR:

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



Pago de Cirsus

Pago de Cirsus Restaurant is synonymous of quality and delicacy, always demanding the best selection of ingredients and products from the area for each season.

*Extra Virgin Olive Oil is the common thread in our gastronomic proposal, an indispensable ingredient in each dish and also a creative differentiating element that unites our restaurant to its environment:
Olive Trees and Vineyards.*



Our selection of
Extra Virgen Olive Oils
coming from:

Hacienda Queiles
Monteagudo, Navarra
100% organic

Finca Bolandin
Pago de Cirsus, Navarra

We invite you to let yourself be captivated by the gastronomic proposals designed by:

Pedro Larumbe

SENSACIONES

4 stage experience:

1 appetizer
1 starter
Fish or meat
Dessert
2 glasses of wine, coffee or tea
71 €

SABORES

6 stage experience:

1 appetizer
2 starters.
1 fish
1 meat
1 dessert
3 glasses of wine, coffee or tea
85 €

SENTIDOS

8 stage experience:

2 appetizers
3 starters
1 fish
1 meat
1 dessert
5 glasses of wine, coffee or tea
110 €

*Tasting of Extra Virgin Olive Oils.
Variety of homemade breads and mineral water.*

SUPERIOR PAIRING:

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



Le restaurant Pago de Cirsus est synonyme de qualité et de délicatesse, toujours exigeant dans le choix et la qualité des meilleurs ingrédients et produits de la région à chaque saison.

***L'huile d'olive extra vierge** est le fil conducteur de notre proposition gastronomique, un ingrédient indispensable dans chaque plat et également un élément créatif, caractéristique et distinctif qui relie notre restaurant à son environnement : entre les oliviers et les vignobles.*



Notre sélection de
Huiles d'olive extra vierges
provenant de :

Hacienda Queiles
Monteagudo, Navarra
100% écologique

Domaine Bolandin
Pago de Cirsus, Navarra

Nous vous invitons à vous laisser captiver par les propositions gastronomiques conçues par

Pedro Larumbe

SENSATIONS

Expérience en 4 étapes:

1 apéritif
1 entrée
1 poisson ou viande
1 dessert
2 verres de vin, café ou infusion
71 €

SAVEURS

Expérience en 6 étapes:

1 apéritif
2 entrées
1 poisson
1 viande
1 dessert
3 verres de vin, café ou infusion
85 €

SENS

Expérience en 8 étapes:

2 apéritif
3 entrée
1 poisson
1 viande
1 dessert
5 verres de vin, café ou infusion
110 €

*Dégustation de huiles d'olive extra vierges,
assortiment de pains artisanaux et eau minérale.*

ACCORD SUPÉRIEUR:

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