



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
58 €

SABORES

Experiencia de 6 etapas:

1 aperitivo
2 entrantes
1 pescado
1 carne
1 postre
3 copas de vino, café o infusión
72 €

SENTIDOS

Experiencia de 8 etapas:

2 aperitivos
3 entrantes
1 pescado
1 carne
1 postre
5 copas de vino, café o infusión
92 €

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

MARIDAJE SUPERIOR:

*Navarra +15 €
con Ribera del Duero + 18,5€*



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
58€

SABORES

6 stage experience:

1 appetizer
2 starters.
1 fish
1 meat
1 dessert
3 glasses of wine, coffee or tea
72 €

SENTIDOS

8 stage experience:

2 appetizers
3 starters
1 fish
1 meat
1 dessert
5 glasses of wine, coffee or tea
92 €

*Tasting of 3 Extra Virgin Olive Oils.
Variety of homemade breads and mineral water.*

SUPERIOR PAIRING:

*Navarra +15 €
with Ribera del Duero + 18,5€*



Pago de Cirsus

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
58 €

SAVEURS

Expérience en 6 étapes:

1 apéritif
2 entrées
1 poisson
1 viande
1 dessert
3 verres de vin, café ou infusion
72 €

SENS

Expérience en 8 étapes:

2 apéritif
3 entrée
1 poisson
1 viande
1 dessert
5 verres de vin, café ou infusion
92 €

Dégustation de 3 huiles d'olive extra vierges, assortiment de pains artisanaux et eau minérale.

ACCORD SUPÉRIEUR:

*Navarra +15 €
avec Ribera del Duero + 18,5€*