



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 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
62 €

SABORES

Experiencia de 6 etapas:

1 aperitivo
2 entrantes
1 pescado
1 carne
1 postre
3 copas de vino, café o infusión
75 €

SENTIDOS

Experiencia de 8 etapas:

2 aperitivos
3 entrantes
1 pescado
1 carne
1 postre
5 copas de vino, café o infusión
95 €

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

MARIDAJE SUPERIOR:

*Navarra +18 €
con Ribera del Duero + 22€*