



## 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  
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€*