Pago de Cirsus

a la Carta

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA
pan tostado y tomate natural | 34 €

ENSALADA DE BURRATA Y VEGETALES
Rúcula, mayonesa de yogur, vinagreta de soja y hierbas aromáticas | 18 €

SALPICÓN DE PULPO Y MEJILLONES
Con lima y aliño cítrico | 22 €

MILHOJAS DE FOIE CON PAPAYA
Lingote de Foie y papaya, con mermelada de frutos rojos | 24€

POCHAS DE NAVARRA CON LANGOSTINOS
Cocinadas a la manera tradicional | 18 €

CAPUCHINO DE CHIPIRÓN
En su tinta, huevo a baja temperatura y espuma de patata y marisco | 18 €

VERDURAS DE LA HUERTA NAVARRA
Verduras de temporada con jamón ibérico | 20 €

PIMIENTOS DE LODOSA ASADOS
Yema de huevo y torreznos crujientes | 16 €

FIDEUÁ DE MARISCO
(min. 2 personas) | 25 € p.p.

PESCADOS

LOMO DE LUBINA CON PISTO DE VERDURAS
Salsa verde | 34 €

RODABALLO A LA PLANCHA
Verduras de temporada y salsa de Syrah | 34 €

BACALAO AL PIL-PIL
Taco de bacalao con pil-pil tradicional | 30 €

CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS
Fileteado y acompañado de salsa de setas | 34 €

CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA
Cremoso de Boniato y crujiente de yuca | 28 €

CORDERO DE NAVARRA ASADO A BAJA TEMPERATURA
Terrina de cordero, puré de patata y el jugo de su asado | 28 €

POSTRES

MILHOJAS DE QUESO
Crema de queso, frutas de temporada y helado artesanal | 12 €

FONDANT DE CHOCOLATE
Chocolate venezolano, helado de vainilla de Madagascar y especias | 10 €

POSTRE DEL DIA | 10 €

TRÍO DE HELADOS ARTESANALES
Elaborados en nuestra cocina | 10 €

Aperitivo, degustación de AOVE´s y Panes artesanales | 5 € p.p.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Nuestros platos pueden contener algún elemento alérgeno entre sus ingredientes, si tiene alguna intolerancia o alergia comuníquelo al equipo de sala. (Reglamento EU 1160/2011)