Pago de Cirsus

à la Carte

ENTRÉES

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA GRAN RESERVA
Pain grillé et tomate fraîche | 34 €

SALADE DE BURRATA ET LÉGUMES
Roquette, mayonnaise au yaourt, vinaigrette au soja et aux herbes aromatiques | 18 €

SALADE DE POULPE ET DE MOULES
Citron vert et vinaigrette aux agrumes | 22 €

MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS À LA PAPAYE
Lingot de foie gras et papaye, confiture de fruits rouges | 24 €

HARICOTS BLANCS FRAIS DE NAVARRE AUX GAMBAS
Cuisinés à la manière traditionnelle | 18 €

CAPPUCCINO DE CHIPIRONS
Chipirons à l'encre, œuf cuit à basse température, émulsion de pomme de terre et de crustacés | 18 €

LÉGUMES DU POTAGER NAVARRAIS
Légumes de saison accompagnés de jambon ibérique | 20 €

POIVRONS DE LODOSA RÔTIS
Jaune d'œuf et poitrine de porc croustillante | 16 €

FIDEUÀ AUX FRUITS DE MER
Spécialité espagnole de vermicelles aux fruits de mer Minimum 2 personnes | 25 € par personne

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BAR ET PISTO DE LÉGUMES
Sauce verte aux herbes | 34 €

TURBOT GRILLÉ
Légumes de saison et sauce au Syrah | 34 €

CABILLAUD AU PIL-PIL
Dos de cabillaud, sauce pil-pil traditionnelle | 30 €

FILET DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS
Filet de bœuf émincé, sauce aux champignons | 34 €

JOUES DE PORC IBÉRIQUE BRAISÉES
Crémeux de patate douce et manioc croustillant | 28 €

AGNEAU DE NAVARRE CONFIT À BASSE TEMPÉRATURE
Terrine d'agneau, purée de pommes de terre et jus de rôti | 28 €

DESSERTS

MILLEFEUILLE AU FROMAGE
Crème de fromage, fruits de saison et glace artisanale | 12 €

FONDANT AU CHOCOLAT
Chocolat vénézuélien, glace à la vanille de Madagascar et épices | 10 €

DESSERT DU JOUR | 10 €

TRILOGIE DE GLACES MAISON
Élaborées dans nos cuisines | 10 €

Mise en bouche, dégustation d'huiles d'olive vierge extra et pains artisanaux | 5 € par personne
Prix TTC – Toutes taxes comprises.

Nos plats peuvent contenir des allergènes. En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel de salle. (Règlement (UE) n° 1169/2011)