

(mínimo 10 personas)

Menú nº 1

Entrantes para compartir

Ensalada de cogollitos de Tudela con atún Ensaladilla rusa

Sartén Txalaparta (huevos estrellados con patatas panadera, cebolla y gulas)

Arroz cremoso con hongos

Cazuelita de gambas al ajillo

Platos individuales

½ Bacalao ajoarriero

½ Medallones de solomillo ibérico con salsa a la pimienta negra

Postre a elegir en el momento

Tarta de celebración (previo encargo)

Sorbete de limón

Helado de biscuit con chocolate caliente

<u>Bebida</u>

Vino Tinto D.O. Navarra

Sidra

Aguas minerales

Cafés o Infusiones

Precio por persona: 36 € IVA incluido



(mínimo 10 personas)

Menú nº 2

Entrantes para compartir

Ensalada de cogollitos de Tudela con atún
Ensaladilla rusa
Tortilla de bacalao al estilo de la sidrería
Calamares a la romana
Sartén Txalaparta

Segundos platos a elegir en el momento

Bacalao ajoarriero

Medallones de solomillo ibérico con salsa a la pimienta negra

Postre a elegir en el momento

Tarta de celebración (previo encargo)

Sorbete de limón

Helado de biscuit con chocolate caliente

Bebida

Vino Tinto D.O. Navarra
Sidra
Aguas minerales

Cafés o Infusiones

Precio por persona: 39 € IVA incluido



(mínimo 10 personas)

Menú nº 3

Entrantes para compartir

Mezclum de ensaladas con rulo de cabra fondant
Sartén Txalaparta (huevos estrellados con patatas panadera, cebolla y gulas)
Carpaccio de ternera
Chips de alcachofas de Tudela (en temporada)
Arroz cremoso con hongos

Segundos platos a elegir en el momento

Dorada al estilo de Orio Solomillo de buey Bacalao "Club Ranero" (lomos de bacalao en salsa pilpil)

Postre a elegir en el momento

Tarta de celebración (previo encargo)

Sorbete de limón

Arroz con leche

Helado

Crema Catalana

<u>Bebida</u>

Vino Tinto Crianza Rioja Vino blanco Verdejo Aguas minerales Cafés o Infusiones

Precio por persona: 44 € IVA incluido



(mínimo 10 personas)

Menú nº 4

Entrantes para compartir

Ensalada de jamón de pato con virutas de queso Idiazábal
Jamón ibérico de Jabugo con pan con tomate
Chips de alcachofas de Tudela (en temporada)

Calamares a la romana

Cazuelita de gambas al ajillo

Arroz cremoso con hongos

Segundos platos a elegir en el momento

Solomillo de buey
Pierna de cabrito al horno
Rape a la brasa con refrito tradicional
Dorada al estilo de Orio
Bacalao Club Ranero (lomos de bacalao en salsa pilpil)

Postre a elegir en el momento

Tarta de celebración (previo encargo)

Sorbete de limón

Arroz con leche

Helado

Crema Catalana

Bebida

Vino Tinto Crianza Rioja
Vino blanco Verdejo
Aguas minerales
Cafés o Infusiones

Precio por persona: 49 € IVA incluido