

## **PRESUPUESTOS COMIDAS:**

### **MENÚ N° 1:**

Pastel de Pescado de Roca  
Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso  
Calamar Fresco Frito

Arroz con Pitu de Caleyá ó Paella Mixta

Tarta "Tatín" de Manzana

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 29 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ N° 2:**

Pastel de Queso Azul de Peñasanta  
Revuelto de Setas y Langostinos  
Pulpo al Ajillo

Escalopines de Ternera Asturiana a la Pimienta

Tarta "Tatín" de Manzana

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 29 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ N° 3:**

Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso  
Ensalada de Pollo con Manzana, Piña y Mayonesa Especiada  
Croquetas de Jamón Ibérico

Rollo de Bonito con Patatas Fritas

Tarta de Queso con Coulis de Frambuesa

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 29,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ N° 4:**

Paella Mixta

Rollo de Bonito (Temporada Verano) con Patatas Fritas

Tarta "Tatín" de Manzana

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 29,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ N° 5:**

Pastel de Queso Azul de Peñasanta  
Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso  
Langostinos a la Gabardina

Arroz con Almejas Caldoso

Tarta "Tatín" de Manzana

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 30 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ N° 6:**

Pastel de Queso Azul de Peñasanta  
Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso  
Escalivada de Verduras con Ventrisca de Bonito en Aceite

Fabes con Jabalí

Tarta "Tatín" de Manzana

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 30 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ N° 7:**

Pastel de Queso Azul de Peñasanta  
Ensalada de Pechuga de Pitu de Caleyá con Vinagreta de Nueces  
Calamar Fresco Frito

Patatas con Langostinos

Tarta "Tatín" de Manzana

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 30,50 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ N° 8:**

Pastel de Queso Azul de Peñasanta  
Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso  
Calamar Fresco Frito

Verdinas de Llanes con Berberechos y Bacalao

Tarta "Tatín" de Manzana

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 31 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ N° 9:**

Parfait de Foie Gras de Pato  
Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso  
Calamar Fresco Frito

Fideuá con Pescado, Almejas y Langostino

Tarta "Tatín" de Manzana

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 31 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 10:**

Pastel de Oricios  
Tortilla de Bacalao  
Croquetas de Jamón Ibérico

Calamares Frescos en su Tinta con Arroz Blanco

Tarta "Tatín" de Manzana

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 32,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº11:**

Pastel de Puerros y Gambas  
Anchoas del Cantábrico con Pimientos del Piquillo y Queso Manchego  
Croquetas de Cecina

Lomo de Bacalao al Horno con Patata Panadera

Tarta "Tatín" de Manzana

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 32,50 € (10% IVA Incluido)

Nota: Si se desea cambiar el vino de la casa, por otra de estas opciones,  
tendrá un suplemento por persona de 1,25 €

Blanco de Rueda Melior Verdejo '14  
Tinto de Rioja Ederra Crza. '10  
Rosado de Navarra Homenaje '14