

YOLDI

RESTAURANTE | CAFÉ BAR

PRIMEROS

Ensalada templada con salsa tártara, melocotón a la plancha, vinagreta de frutas y langostinos

Ensalada de tomate rosado D.O Tudela, cebolla dulce y ventresca de atún

Alubias pochas de Sangüesa y sus sacramentos

Alcachofas salteadas con frutos del mar

Revuelto de hongos y crujientes de jamón y espárrago

Risotto joselito

SEGUNDOS

Entrecot a la plancha, patatas gajo al tomillo y piquillos

Estofado de toro al vino tinto con patatas parisinas

Chochinillo cocido en caldo ibérico y asado en su jugo, cebollitas francesas confitadas y ajo papillot

“San burgesa” hamburguesa de toro bravo, rúcula pimientos de el piquillo y queso idiazábal

Ajoarriero con huevo escalfado y langostinos

Rape al horno con salsa de cigalas y patatas panaderas

Taco de bacalao gratinado con ali-oli de ajo negro y pisto de verduras

Merluza al horno con salsa de cava, ravioli de papada y cigala y vieira

POSTRE

Sorbete de mandarina al vodka

Tarta de queso con confitura de tomate y reducción de moscatel

Bizcocho de chocolate, bourbon y nueces y helado de vainilla

Torrija caramelizada en pan brioche

Cuajada casera con sabor a quemado, miel y nueces

Tabla de frutas

BEBIDA

½ botella por persona: Tinto crianza Príncipe de Viana o Garayes Blanco Rueda o Malón de Echaide Rosado

PRECIO 44€