



## *Menú Gastronómico Churrut*

### *Para empezar,*

*Bloc de foie gras con tostas y compota de manzana*  
*Ensalada templada de chipirones, gambones y shitake*  
*Canelón gratinado relleno de hongos al parmesano*

### *Segundos a escoger...*

*Confit de pato con compota de manzana*  
*Milhoja de carrillera de ternera al Pedro Ximénez*  
*Entrecot a la plancha con pimientos del piquillo*  
*Chipirones a la plancha con pimientos de Padrón*  
*Lubina al horno*  
*Dorada con panaderas y refrito*  
*Merluza al horno en su jugo*

### *Nuestros postres caseros a elegir...*

*Tarta de manzana al horno con helado de vainilla*  
*Helados variados*  
*Hojaldre casero relleno de crema o nata con helado de avellana*  
*Crema de yogurt con chutney de mango y coulis de frambuesa*  
*Coulant de Chocolate con helado de almendras*  
*Pastel vasco con helado de pistacho*

*Vinos D.O. Navarra (Navascal crianza, blanco y rosado Irati), agua y café.*  
*Precio 42 € (IVA incluido)*