



Menú Gastronómico Churrut

Pour commencer

Bloc de foie gras avec toasts et compote de pommes
Salade tiède de calamars, crevettes et shitake
Cannellonis gratinés farcis aux champignons parmesan

Deuxième cours a choisir...

Confit de canard à la compote de pommes
Millefeuille de joue de veau au Pedro Ximénez
Entrecote grillée avec poivrons du piquillo
Calamars grillés aux poivrons du Padron
Bar de ligne cuit au four
Daurade avec pommes de terre au four et sautées
Merlu au four dans son jus

Nos desserts faits maison a choisir...

Tarte aux pommes au four avec glace vanille
Glaces variées
Pâte feuilletée maison fourrée à la crème ou crème glacée aux noisettes
Crème de yaourt avec chutney de mangue et coulis de framboise
Coulant au chocolat avec glacé aux amandes
Gâteau basque avec glace à la pistache

Vinos D.O. Navarra (Navascal crianza, blanco y rosado Irati), agua y café.
Precio 43 € (IVA incluido)