



Restaurante El Mirador



EMPEZAMOS

- Nuestra menestra de verduras y vegetales con aceite de oliva y guisantes **20,00€**
- Lentejitas baby con mezcla de brotes de lechuga, nueces y tomate de temporada, con vinagreta de miel y mostaza **17,00€**
- Mousse de foie con reducción de frutos rojos y balsámico, y con tostas de pan de pasa **22,00€**
- Pochas de temporada con tartar de gambas y aceite de arbequina **18,50€**
- Encurtido de bonito en aceite de oliva, con crema de pimiento asado y mezclum de brotes **20,50€**
- Tiradito de pescado curado con alga codium y crema de yogur, cilantro, miel y brotes frescos **21,50€**
- Gambas a la plancha con aceite de ajos y sal ahumada **19,50€**
- Crema del día (preguntar al camarero) **14,00€**

** Suplemento pan: **1,50€ / persona**

** Podemos modificar cualquier plato por motivos alérgicos o intolerancia

** Precios con IVA incluido





PARA PICAR

- Hamburguesa de ternera con queso Idiazabal, bacon y lechuga **19,50€**
- Hamburguesa de pollo con alfalfa y aguacate **17,80€**
- Bocata de entrecot con mayonesa picante y cebollas **17,80€**
- Bocata de calamares y alioli **15,50€**
- Croquetas de jamón con cremoso de yema **3,00€/ud**
- Croquetas de hongos con pimientos asados **3,00€/ud**
- Croquetas de queso azul de la Riviera **3,00€/ud**
- Hojaldrito de chistorra **15,00€**
- Tabla de jamón y tostada **25,00€**
- Tabla de quesos de Navarra con frutos secos **21,00€**
- Tartar de salmón marinado con confitura de cítricos **19,50€**

** Suplemento pan: 1,50€ / persona

** Podemos modificar cualquier plato por motivos alérgicos o intolerancia

** Precios con IVA incluido





PLATOS PRINCIPALES

- Arroz meloso de gambas y guisantes (mínimo 2 personas) **22,00€ / persona**
- Arroz meloso de verduras y setas (mínimo 2 personas) **19,90€ / persona**
- Ventresca de bonito con cremoso de patata, cebolleta y tomatitos confitados **18,50€**
- Lubina al horno con patatas confitadas en su jugo **18,50€**
- Pescado del día (preguntar al camarero) **19,50€**
- Chuletillas de cordero con cremoso de bonito y ajillo **18,90€**
- Secreto ibérico con patatas y pimientos **17,50€**
- Solomillo de ciervo con puré de manzana, ciruelas y reducción de vino **21,00€**
- Solomillo de ternera con foie, vino y hongos **23,00€**
- Magret con cremoso de frutas y patatas salteadas **20,50€**
- Carrilleras con vegetales y cremoso de patatas **19,00€**

** Suplemento pan: **1,50€ / persona**

** Podemos modificar cualquier plato por motivos alérgicos o intolerancia

** Precios con IVA incluido





POSTRES

- Tarta de queso con helado y salsa de toffee **7,50€**
- Copa de helado con nata montada y sirope **7,00€**
- Fondant de chocolate con helado y salsa de chocolate **7,50€**
- Frutas con espuma de nata **7,00€**
- Cuajada navarra con miel y nueces **7,00€**

** Podemos modificar cualquier plato por motivos alérgicos o intolerancia

** Precios con IVA incluido





BODEGA



TINTOS

COPAS

- Cueva de Lobos Crianza (D.O. Rioja) **4,00€**
- Bardos Viñedos de Altura (D.O. Ribera del Duero) **5,00€**
- Inurrieta Norte Tinto Roble (D.O. Navarra) **3,50€**

BOTELLA

- Inurrieta Norte Tinto Roble (D.O. Navarra) **15,00€**
- Cueva de Lobos **18,00€**
- Bardos Viñedos de Altura (D.O. Ribera del Duero) **20,00€**
- Aroa Jauna, Crianza de Tierra Estella **23,00€**
- Señorío de Cuzcurrita Tempranillo (D.O. Rioja) **27,00€**

BLANCOS

COPAS

- Zascandil Verdejo Rueda (D.O. Rueda) **4,00€**
- Follas Novas Albariño (D.O. Rías Baixas) **5,00€**
- Inurrieta Orchidea Sauvignon Blanc (D.O. Navarra) **3,50€**

BOTELLA

- Inurrieta Orchidea Sauvignon Blanc (D.O. Navarra) **15,00€**
- Zascandil Verdejo Rueda (D.O. Rueda) **17,00€**
- José Pariente Sauvignon Blanc (D.O. Rueda) **20,00€**
- Follas Novas Albariño (D.O. Rías Baixas) **20,00€**
- Marco Real, chardonnay (D.O. Navarra) **20,00€**
- O Luar do Sil Godello (D.O. Valdeorras) **23,00€**

ROSADOS

- 1913, Rosado Lágrima (D.O. Navarra) **Copa 3,50€**
Botella 12,00€

OTROS

- Botella de Sidra Bereziartua (Astigarraga) **6,00€**
- Cava Juve Camps **28,00€**

