

**MENU
2026**

APROBADO POR LOS REYES MAGOS

APERITIVO: MINI GÚPULA DE SESAMO Y AMAPOLA RELLENA DE
UNA MOUSSE DE PATO , HONGOS Y FOIE

PRIMEROS PARA COMPARTIR

FINAS LONGHAS DE JAMÓN IBÉRICO Y CRUJIENTE PAN DE CRISTAL
AROMA A MAR : ENSALADA DE PULPITOS , GAMBÓN Y SALMON MARINADO
LAS CLÁSICAS CROQUETAS MELOSAS VARIADAS DE AUTOR
RISOTTO DE TXULETON CON LASCAS DE QUESO RONCAL

PRINCIPALES A ELEGIR

PALETILLA DE GORDERO ASADA AL ROMERO A BAJA TEMPERATURA CON ENSALADA (PARA DOS PERSONAS)
RODABALLO EN SU PIL-PIL CON PATATAS PANADERAS
LUBINA CON VINAGRETA DE ROMATE RAFF , AJETES Y GUINDILLAS
CHULETA DE NAVARRA A LA BRASA (450 GR. APROX)
JARRETE DE GORDERO AL RON ASADO CON HONGOS
GARRILLERAS IBÉRICAS AL VINO TINTO CO PURÉ MELOSO TRUFADO
SOLOMILLO DE BUEY CON SU GUARNICIÓN
PALOMA TORCAZ GUISADA A FUEGO LENTO CON FOIE Y COÑAC

POSTRES A ELEGIR

TARTA CREMOSA DE QUESO
GUAJADA QUEMADA DE LA ULTZAMA
PIRAMIDE DE GHOGOLATE OGUMARE
SORBETE DE GIN TONIG

ACOMPAÑANTES

VINOS DE LA BODEGA NAVARRA PRINCIPE DE VIANA
AGUA , REFRESCO Y PAN
CAFÉ O INFUSIONES ORGÁNICAS

PRECIO : 55 EUROS

IVA INCLUIDO

NADIR PAMPLONA RESTAURANTE-TERRAZA-BAR
848 470 939

HOTEL ZENIT PAMPLONA****