

MAHER

C/ Ribera, 19 · Cintruénigo · T. 948 811 150

47€

MENÚ

Tomate feo, quinoa y anguila ahumada

Cebolletas asadas, láminas de bacalao y berros silvestres

Todas las verduras y hortalizas de este día, yema trufada y zumo de arbequina

Tallos de borraja, pluma ibérica y vinagreta de encurtidos

Pan de higos, cuajada caramelizada y crema helada de bourbon

MOLINO DE URDÁNIZ

C/ San Miguel, s/n km.16 · Urdániz
T. 948 304 109

47€

MENÚ

Pepino encurtido, aliño de ostras y lácteos

Tomate impregnado con hierbas aromáticas sobre un fondo reducido de atún

Yema de huevo de corral y setas glaseadas de temporada, pangrattato de romero y aderezo balsámico de manzana

Cocochas y lomo de merluza tostado terminado con una vinagreta de hierbas

Arándanos, helado de remolacha y pino (helado de remolacha y arándanos frescos, merengue de fresa encurtida y shots de piñones)

RODERO

C/ Emilio Arrieta, 3 · Pamplona
T. 948 228 035

47€

MENÚ

Aperitivo del chef

Dúo de salmónes marinado y ahumado con shiso verde

Bonito con caldo dashi de pochas, jengibre y soja

Royal de rabo de toro con foie, trufa y ruibarbo encurtido

Helado salado "Las Dos Cafeteras" con bizcocho de hierbas y sopa de cacao especiada

TREINTAITRÉS

C/ Capuchinos, 7 · Tudela T. 948 827 606

47€

MENÚ

Gazpacho de remolacha roja y garbanzos

Espárragos verdes braseados con mahonesa de aceituna verde y anchoas

Ravioli oriental relleno de puerro estofado en aceite de gambas con salsa de cava

Plato de tierra (hongo de verano, tartufata, micuit de foiegras, patata confitada, velouté de hongos) sobre fondo de crema de gallina

Albóndigas de toro de lidia con su certificado de lidia en salsa de vino tinto

Higo confitado relleno de mousse de queso y torrija de vainilla bourbon

TÚBAL

Plaza Navarra, 6 · Tafalla T. 948 700 852

47€

MENÚ

Terrina de foie caramelizada, melón a la plancha, menta, coco y Pedro Ximenez

Tataki de bonito, tartar de tomate y ajoblanco

Patatas a la sartén, yema de huevo, bacalao al pil pil y su piel crujiente (tortilla de bacalao en copa)

Manita deshuesada a la plancha, cigala, vinagreta de sus jugos y avellanas tostadas

Mousse y helado de queso fresco con salsa de fresa y frutos rojos

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN CERVEZA, AGUA, CAFÉ E IVA.

Rogamos indicar el nombre de la promoción "September" al hacer la reserva.

RESTAURANTES
del Reyno
NAVARRA

Y CERVEZAS ALHAMBRA PRESENTAN

VI JORNADAS DE LA CERVEZA

Septem Beer

DEL 8 AL 30
SEPTIEMBRE 2017



CERVEZAS
ALHAMBRA

Pamplona Iruña
me gusta! ategin dut!

Alhambra recomienda el consumo responsable 6,4º

ALHAMBRA

C/ Bergamín, 7 · Pamplona · T. 948 245 007

47€

MENÚ

Aperitivo del chef

Ensalada templada de gambón, tallarines de calamar, romesco y vinagreta de tomate asado

Canelón relleno de bogavante y gambas con jugo de carabineros

Terrina de ibérico planchado, praliné de frutos secos y aire de cerveza Alhambra

Tocinillo de maracuyá, infusión de frutos exóticos y helado de yogurt natural

AROTXA

Calle Sta. Catalina, 34 · Legasa, Navarra
T. 948 456 100

42€

MENÚ

Aperitivo del chef

Risotto de pato con mollejas

Crepe relleno de hongos

Bacalao a la plancha con compota de tomate, cebolla y albahaca

Carrillera de cerdo ibérico con taco de foie

Sopa de coco con virutas de chocolate y sorbete de mango

BETI JAI

C/ Santa Águeda, 2 · Aoiz · T. 948 336 052

40€

MENÚ

Aperitivo del chef

Cocotte de hongo beltza sobre crema de patata y trufa

Pulpo a la parrilla con crema al pimentón y alioli de ajo negro

Carrillera de cerdo ibérico guisada a la cerveza Alhambra con cebollitas glaseadas

Copa de manzana con helado de caramelo

CASTILLO DE GORRAÍZ

Avda. de Egüés, 78 · Gorráiz
T. 948 337 330

45€

MENÚ

Salmorejo y helado cremoso de queso fresco

Carpaccio de presa ibérica, sandía asada y aromas de Ossau-Irati

Chiripones parrilla, cebolleta a la jalea y aire de alioli

Falso risotto, setas de temporada, parmesano y foie

Piña y cava tostado

Bizcocho de arbequina, inspiración en la almendra y helado de fresa Stevia

ENEKORRI

C/ Tudela, 14 · Pamplona · T. 948 230 798

47€

MENÚ

Aperitivo del chef

Ensalada templada de bacalao sobre cremoso de verdura asada y borraja cruda

Taco de atún rojo con curry, aceite de aceituna negra y dados de tomate

Canetón en dos cocciones, patita estofada y pechuga cocinada a baja temperatura

Galleta rota, helado de queso, higos y chocolate Guanaja

EUROPA

C/ Espoz y Mina, 11 · Pamplona
T. 948 221 800

47€

MENÚ

Aperitivo del chef

Raviolis rellenos de espinacas y trufa, cigala asada y aire de su propia cocción

Huevo ecológico en costra de cereales y venere, sobre parmentier de patata, y bombón de patata azul

Rabo de buey deshuesado, guisado al estilo tradicional con puré de chirivía y hortalizas

Brownie de chocolate, gelée de piña tropical y su sorbete



RESTAURANTES
del Reyno
NAVARRA



CERVEZAS
ALHAMBRA

www.restaurantesdelreyno.com

www.cervezasalhambra.es

www.turismodepamplona.es