

# MENÚ SAN FERMIN

Tomate feo de Tudela, con emulsión de sus pieles.

Patata duquesa a la importancia en salsa verde con borrajas y quinoa roja.

Pochas de Tudela con bacalao ajoarriero al estilo Navarro.

Albóndigas de toro de lidia (con certificado de lidia) en salsa de vino tinto.

## POSTRE

Torrija de leche con vainilla bourbon.

Confitura de tomate con crema de yogurt.

Bebida y café no incluido.

**P.V.P. 37.50€ iva incluido. Bodega recomendada:**

Ochoa crianza..... 18.00 €

Ochoa rosado..... 15.00 €

Inurrieta 400..... 18.00 €