



Sopas y legumbres

Puerro	Crema de puerros fría
Pochas	Pochas de Tudela, con guindilla en vinagreta
Borraja	Crema de borrajas frescas



Ensaladas, Pastas y Hojaldres

Pasta	Pasta oriental fina salteada con hongos y juliana de chipirón, ligado con jugo de hongos
Cogollos	Cogollos de Tudela con ventresca en aceite “artesana”
Yemas	Yemas de espárrago a la vinagreta
Hojaldre	Hojaldre muy crujiente relleno de crema de puerro roto al aceite de gambas, con gambas
Pato	Ensalada de miscuit de foie-gras, jamón de pato y mollejas con vinagreta
Anchoas	Ensalada de anchoas marinadas sobre fondo de tomate al aceite



Entrantes

Alcachofas	Corona de alcachofas con foie-gras
Acelga	Penca de acelga rellena de ibérico con salsa holandesa
Jamón	Jamón ibérico
Foie-gras	Manzana asada con mantequilla y miscuit de foie-gras caramelizado y su pan
Gambas	Gambas langostineras a la plancha a la sal gorda
Hongos	Hongos boletus hechos con calor a distancia
Pisto	Pisto de verduras de la ribera con huevo escalfado
Patata	Patata asada rellena con cremita de patata, pancetica ibérica, yema de huevo
Espinaca	Milhojas de patata confitada en aceite de codillo de jamón y salteado de espinacas al aceite de gambas con jamón ibérico 45°



Pescados

Chipirones	Chipirones rellenos en sus tintas
Lubina	Lomo de lubina salvaje asado con verduritas
Rape	Rape al aceite de hongos con pisto y yema de hongos
Kokotxas	Kokotxas de verdura al pil-pil
Rodaballo	Rodaballo salvaje braseado con asadillo de hortalizas en forma de crema
Bacalao	Bacalao relleno brandada y chipirón con sus kokotxas al pil-pil
Dorada	Dorada a la sal con aceite extra virgen crudo



Carnes

Papada	Papada de cerdo a bajas temperaturas con berza salteada con morcilla de cebolla y crema de garbanzos
Solomillo	Solomillo al foie-gras en salsa de pasa y vino de moscatel
Manicas	Manicas de cerdo rellenas de hongos y foie-gras, a la piel crujiente
Rabo toro	Rabo de toro relleno de verduritas y salsa de trufas negras
Patorrillo	Patorrillo de lechal al estilo del chef
Solomillo	Solomillo al ajo tostado
Foie-gras	Foie-gras al natural en caliente
Carrillera	Carrillera de ternera prensada, en salsa de ciruelas y rellena de foie-gras
Corderico	Paletilla de corderico asada en 12 horas



Repostería de la casa

Hojaldre caramelizado relleno de helado de vainilla con frutas del bosque

Helado de avellanas en tulipa

Canutillos rellenos de crema templada

Sorbete de limón al calvados

Sorbete de yogur y confitura de tomate

Tarta de manzana al momento

Trufa de chocolate al brandy helada

Tulipa de almendra con helado de queso y membrillo

Manjar blanco - postre de Tudela del Siglo XVII

Queso con membrillo casero

Láminas de piña rellenas de fluído de la pasión y sopa de coco

Sorbete de cuajada socarrada, de leche de oveja lacha

Torrija Bourbon con helado de vainilla Bourbon

Helado de manzana, sopa de melón y espuma de coco

Disco de chocolate con gelatina de limón en su interior

Trufas de chocolate rellenas de cabello de ángel y fresa confitada

Helado de caramelo a la mantequilla

Higos confitados rellenos de mousse de queso



Postres de leche

Flan de huevo

Natillas de huevo

Arroz con leche