

EUROPA

50€

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

Champiñón con muselina de ajo confitado y trufa, virutas de jamón

Terrina de ibérico a baja temperatura con vinagreta especiada y mahonesa de mostaza rústica

Langostino crujiente, mahonesa de mascarpone con cítricos

.....

Raviolis de espinacas, vieira asada, aire de hongos

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

Lomo de merluza, cilindro de calabacín relleno de calamar, semilla de cáñamo y chía

Mojito (Gelée de Bacardi, helado de menta y espuma de limón)

Bizcocho de café con praliné de avellana, espuma de leche, grué de cacao y helado de café

Rosado Mediodía Inurrieta

MAHER

50€

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

Láminas de alcachofas, crema de patata, papada ibérica

.....

Pimientos del Pontigo, anguila ahumada, ceniza de aceituna

Tallos de borraja, foie escabechado, naranja confitada

Todas las verduras y hortalizas de este día, pulpo asado, flor de sal

Cebolletas asadas con vinagres viejos, matrimonio de pato y panceta, aromas de romero

Crema helada de cuajada, pan de higo, ciruelas al Armañac

Rosado Gran Feudo

MOLINO DE URDÁNIZ

50€

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

Queso fresco elaborado en casa, hierbas y caldo de coliflor quemada

.....

Guisantes y habitas a la brasa cocinadas con carbón de Vitoria

Alcachofas confitadas con hierbas anisadas

Tallos de espárragos, algas y arroz

Helado de cebada, miel y trigo germinado

Rosado Ochoa

RODERO

50€

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

Granizado de apio, lima y limón

Merengue de tomate rosa, alcaparras y anchoas

.....

Sopa melosa de remolacha, manzana y jengibre con quesos de nuestra tierra

Espárragos blancos y verdes con pil pil de albahaca

Solomillo de Maskarada, liliáceas y teriyaki de garnacha

Dulce helado, ahumado y picante de guisante

Rosado Ochoa

TREINTAITRÉS

50€

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

Espárragos verdes marcados con mahonesa de olivas verdes con anchoas

.....

Láminas de patatas confitas al aceite de codillo de jamón con tallos de borrajas y sus cremitas

Ravioli de puerro roto estofado con aceite de gambas en salsa al cava

Tartufata plato de tierra (trufa y hongo) sobre crema de gallina trabada con yemas

Pencas de acelgas rellenas de jamón ibérico y voulet de hongos con salsa holandesa en pomada

Corona de alcachofas con foie y ajoarriero con piparras jóvenes encurtidas

Típicas torrija de vainilla y bourbon

Barrita de chocolate, galleta crujiente y gelatina de limón ácida

Rosado Viñedo nº5 Señorío de Sarriá

TÚBAL

50€

Plaza de Navarra, 4 · Tafalla T. 948 700 852

Ensalada de yemas de espárragos y verduritas de primavera

Espárragos asados

.....

Las verduras de la huerta salteadas y praliné de avellanas tostadas

Alcachofas de Tudela fritas, perrechicos y ajetes tiernos

Lomos de merluza con almejas, borraja y patatitas

Fresas en su jugo, sorbete de naranja, crema de coco y crujiente de cítricos

Buñuelos de viento

Rosado Palacio de Sada

RESTAURANTES DEL REYNO DE NAVARRA

IX EDICIÓN

En abril

Rosados y Verduras

DE NAVARRA

10
Aniversario
Restaurantes
del Reyno



Pamplona
me gusta!

Iruña
atsegin dut!

VINOS D.O.
NAVARRA

Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad
Nafarroa
Eresuma
Lur-Arrieta

ALHAMBRA

50€

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

Crema de bacalao, nuez moscada y su piel tostada

Cucharita de morcilla, manzana Grand Smith y piñones tostados

Ceviche de pescado, lima, cilantro y aromáticas

.....

Ensalada de sardina ahumada, queso fresco, tomate cherry confitado y vinagreta de piquillos

Risotto de verduras, calamar, chips de alcachofa, ali-oli suave y galleta de trisol

Terrina de Ibérico y Potro de Origen, pistachos, frutos rojos y praliné de avellana

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

Rosado Gran Feudo

AROTXA

40€

C/ Sta. Catalina, 34 · Legasa T. 948 456 100

Crema de porru-patata

.....

Salteado de verduras con foie y langostinos

Merluza a la plancha con setas y crema de guisantes

Solomillo de vaca con cremoso de patata y verduras

Tarta de manzana caliente con helado de avellana

Rosado Mediodía Inurrieta



**Del 27 de marzo
al 30 de abril de 2017**

Rosado, agua, café e IVA incluidos

Estos menús puede ser susceptible de algún cambio al estar confeccionado con productos de temporada.

Rogamos indicar el nombre de la promoción "Rosados y Verduras" al hacer la reserva.

BETI JAI

40€

C/ Santa Águeda, 2 · Aoiz T. 948 336 052
(De domingo a jueves al medio día. Viernes y sábado comidas y cenas)

Chupito de crema de verduras a la albahaca
Lascas de espárrago fresco con aceite de oliva del trujal de Arróniz

.....

Salteado de verduras sobre crema trufada de patata y crujiente de ibérico

Taco de rape asado sobre tagliatelle de verduras y setas

Lingote de rabo de buey con salteado de habitas frescas y parmentier de guisantes

Láminas de chocolate con Mascarpone, piña moscovada y fresas

Rosado Mediodía Inurrieta

CASTILLO DE GORRÁIZ

40€

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

Cremita de calabaza, huevo mini y trufa de la Valdorba

.....

Ensalada de brotes tiernos y tataki de bonito

Cuatro coles, cefalópodos y crema de sésamo

Cochinillo crujiente y croque de patata de Abaurrea avainillada

Nocilla con peta zetas de choco-leche

Albaricoque de chesse cake, piña colada y dulce de frutos rojos

Rosado Viñedo nº5 Señorío de Sarriá

ENEKORRI

50€

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

Crujiente de remolacha y pan de bacalao
Crema de espárragos frescos con pimienta negra

.....

Crema de puerros con vieira nacarada y alga wakame

Verduras de temporada braseadas con arbequina de Nekeas

Presca de cerdo ibérico ahumada con romero, ajetes tiernos y pesto de tomate seco

El postre según María...

Rosado Palacio de Sada

**NAVARRA
WINE LOVERS**
Tu propio estilo de vino



OCHOA
Vinos de vino

INURRIETA
BODEGA Y VIÑEDOS

BODEGA DE
SADA
BODEGA Y VIÑEDOS



BODEGAS GRAN FEUDO

SEÑORÍO DE
SARRIÁ

VINOS D.O.
NAVARRA

www.navarrawine.com

Reyno
Gourmet
calidad natural, garantía

www.reynogourmet.com

RESTAURANTES
del *Reyno*
NAVARRA

www.restaurantesdelreyno.com



www.turismo.navarra.es
www.turismodepamplona.es