

ALHAMBRA

Bergamín, 7. Pamplona · 948 245 007

55€

Rosado, agua,
café e IVA

Champiñón con mouselina de queso, toffe-trufa

Tosta de boniato, sardina ahumada y chips de vegetales

Croqueta de calamar, crema fina de ajo negro y sésamo tostado

Ensalada de pato, carpaccio de ibérico, wakame, castañas y vinagreta de mostaza, higos-piñones

Láminas de espárragos blancos confitados, trufa negra, infusión de vino oloroso y nueces caramelizadas

Codillo de ibérico asado y lacado, salsa perigourdini y fermentier de boniato

— ó —

Paloma torcaz en su salsa cazadora, compota de pera y vino rosado con costrón de pan frito

Helado de lima-limón, gel de cava y enebro

Cafés y petit fours

Gran Feudo Rosado Sobre lías / Gran Feudo 2016

Rosado, agua y café



AROTXA

Sta. Catalina, 34. Legasa · 948 456 100

44€

Rosado, agua,
café e IVA

Aperitivo del Chef

Crema de espárragos con dados de foie y virutas de jamón

Salteado de alcachofas y langostinos sobre cama de patata y crema de trigueros

Merluza a la plancha a las dos cremas (piquillos y guisantes)

Solomillo con salteado de borrajas y ajos frescos

Torrija caramelizada con helado de manzana verde

Señorío de Sarría Viñedo Nº5

Rosado, agua y café



BETI JAI

Santa Ageda, 2. Aoiz · 948 336052

44€

Rosado, agua,
café e IVA

Chupito de crema de verduras y albahaca

Espárragos en tempura con mahonesa de soja

Espárragos con borraja y setas de temporada

Alcachofas estofadas con cigalita y chips de alcachofa

Pichón guisado en salsa cazadora con risotto de verduras

Sopa de chocolate blanco y yogurt con fresas y perlas de chocolate

Señorío de Sarría Viñedo Nº5

Rosado, agua y café.

(Servicio de medio día)



Gran Feudo Las Lías 2016

Edición Limitada Rosado

Gran Feudo

Rosado 2017

Bodegas Chivite

ORGANIZAN

RESTAURANTES
del Reyno
NAVARRA

www.restaurantesdelreyno.com



COLABORAN



www.navarrawine.com



www.reynogourmet.com

NAVARRA
WINE LOVERS
Tu propio estilo de vino

www.navarrawinelovers.com

BODEGAS



Chivite



INURRIETA
BODEGA Y VIÑEDOS



OCHOA
Vivimos el vino



SEÑORÍO DE
SARRÍA

www.turismo.navarra.es
www.pamplonacard.es

RESTAURANTES
del Reyno
NAVARRA

EN ABRIL

Rosados &
Verduras
de Navarra

10ª Edición



PAMPLONA
IRUJA!

Reyno de
Navarra
Tierra de Libertad
Nafarroa
Erresuma
Libre



CASTILLO DE GORRAIZ

Avd. de Egiús, 78. Gorraiz · 948 337 722

45€

Rosado, agua, café e IVA

Bitter lemon, coliflor, brócoli y berberechos

Espárragos, migas del pastor y aromas de parmesano

Emulsión de apionabo con chipirón de anzuelo y dulce de cebolleta

Alcachofa con hongos y foie

Granizado de kiwi-Baztán y queso fresco Ultzama

Fusión de manzana de caserío con avellanas del Ega y jugo de canela

Gran Feudo Rosado Sobre lías / Gran Feudo 2016

Rosado, agua y café

Gran Feudo Las Lías 2016

Ed. Limitada Rosado

Gran Feudo

Rosado 2017

Bodegas Chivite



ENEKORRI

Tudela, 14. Pamplona · 948 230 798

55€

Rosado, agua, café e IVA

Salteado de verduritas de primavera y su mayonesa

Alcachofas salteadas, pulpo en su punto de cocción, plancton y aceite de perejil

Borraja y kokotxas de bacalao skrei con su pil pil

Pichón cocinado a baja temperatura y su salsa

Espanjoso de chocolate, helado de queso, espuma de zanahoria y reducción de mandarina

Señorío de Sarriá Viñedo N°5

Rosado, agua y café

Señorío de Sarriá

Viñedo N°5

Rosado 2017

Bodega de Sarriá



EURODA

Espoz y Mina, 11. Pamplona · 948 221 800

55€

Rosado, agua, café e IVA

Champiñón con muselina de ajo confitado, trufa y toffee

Rollito de chistorra en pan crujiente y mahonesa de pimientos

Langostino crujiente, mascarpone aromatizado con cítricos

Cigalitas a la brasa, alcachofas confitadas en aceite arbequina, yuca con ajo blanco de anacardo

Vieira al albariño con besamel infusionada con verduras, gratinada con queso parmesano

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

Nuestra versión de **fresas con nata**

Inurrieta Coral Rosado

Rosado, agua y café

Inurrieta Coral Rosado

Rosado 2017

Bodegas Inurrieta



MAJER

Ribera, 19, 31592 Cintruénigo · 948 811 150

55€

Rosado, agua, café e IVA

Láminas de alcachofas, crema de patata, papada ibérica

Pimientos del Pontigo, anguila ahumada, ceniza de aceituna

Espárragos, vinagreta montada de mostaza, aceite de vainilla

Todas las verduras y hortalizas de este día, **pulpo a la brasa**, 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

Inurrieta Coral Rosado

Rosado, agua y café

Inurrieta Coral Rosado

Rosado 2017

Bodegas Inurrieta



MOLINO DE URDÁNIZ

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

55€

Rosado, agua, café e IVA

Ostra, jengibre y soja. Ostra guillardeau al natural con jengibre encurtido y crema de soja

Guisante. Crema melosa de guisantes y topinambour

Vieiras a la sartén. Vieiras sobre una crema de col, patata, trufa y aderezo de chalota y perejil

Cococha de bacalao y espárragos blancos. Cococha de bacalao y espárragos de temporada ligados con hierba luisa

Cebolla roja y molleja. Cebolla roja, aliño de soja fermentada y molleja de ternera

Arándanos, crema helada de remolacha y piñones. Helado de arándanos y remolacha, shots de piñones y merengue de fresa

Rosado Garnacha Palacio de Sada

Rosado, agua y café

Rosado Garnacha

Palacio de Sada

Rosado 2017

Bodegas de Sada



RODERO

Emilio Arrieta, 3. Pamplona · 948 228 035

55€

Rosado, agua, café e IVA

Sopa fría de remolacha y manzana

Talo suflado de txistorra y maiz

Daikon con emulsión de anguila y ajoblanco de guindilla

Espárragos blancos y verdes con pil pil de albahaca

Arroz de borraja, berberechos, cardo y camembertiz

Gallo del norte con setas y alcachofas encurtidas

Cremoso de chocolate blanco tostado con helado de fresas y wasabi

Rosado Garnacha Palacio de Sada

Rosado, agua y café

Rosado Garnacha

Palacio de Sada

Rosado 2017

Bodegas de Sada



TREINTAITRES

Capuchinos, 7. Tudela · 948 827 606

55€

Rosado, agua, café e IVA

Espárrago fresco de Tudela en dos cocciones con mahonesa de huevo escalfado

Acelgas guisadas, salteadas, crudas con cerdito crujiente, pango asado y crema de lentejas rojas

Menestra de las cuatro verduras reinas ligadas con jugo de verduras y jamón confitado

Patata duquesa a la importancia con borrajas y quinoa roja crujiente

Alcachofas guisadas con chipirón marisquero, atún seco y caldo de necoras

Pochas de Tudela, espinaca y bacalao ajoarriero

Bizcochó de pepitas de chocolate, helado de limón, gelatina de piña y crema hierba Luisa

Chocolates variados

Ochoa Rosado de Lágrima

½ Rosado, ½ agua y café

Ochoa Rosado

de Lágrima

Rosado 2017

Viñedos y Bodegas Ochoa



TÚBAL

Plaza de Navarra, 4. Tafalla · 948 700 852

55€

Rosado, agua, café e IVA

Espárragos en texturas. En crema, fritos en tempura y asados

Ensalada de yemas de espárragos y verduritas de primavera

Las verduras de la huerta salteadas y praliné de avellanas tostadas

Alcachofas de Tudela fritas, perrechicos y ajetes tiernos

Merluza en salsa verde y almejas, salteado de habitas, guisantes y patatitas

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

Buñuelos de viento

Ochoa Rosado de Lágrima

Rosado, agua y café

Ochoa Rosado

de Lágrima

Rosado 2017

Viñedos y Bodegas Ochoa



EN ABRIL
Rosados & Verduras
de Navarra
¡Os esperamos!

RESTAURANTES
del Reino

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.