



MENÚ SAN FERMÍN 2026















Entrantes al centro para compartir.

- Cecina de León. 
- Ensalada de codorniz escabechada, con mango, aguacate y tomate. 

Entrantes al centro para compartir.

- Pochas de Sangüesa, cocinadas solo con verduras. (Plato vegano)

Segundos platos

- Kokotxa de bacalao al pil-pil. 
- Rapito al horno estilo Orio y patatas panaderas.  
- Ajoarriero blanco 
- Callos de ternera. 
- Carrilleras de cerdo en salsa de vino y manzana, con almendra caramelizada*.  
- Estofado de toro. 
- Manitas de cerdo en salsa.  
- Txurrasko de vaca Angus asado. 
- Costilla de cerdo Durock asada, con ali-oli.
- Taco de solomillo de cerdo braseado a la soja, miel y naranja.  
- Menudos de Cordero (*suplemento de 5,00€*)
- Cordero asado (*suplemento de 5,00€*) 
- Gorrín asado (*suplemento de 5,00€*)

Postre y Pan (bebida no incluida).

Precio 49,00€ IVA incluido

* La almendra caramelizada es opcional

EL MENÚ NO PUEDE SER COMPARTIDO