

CASA ARMENDÁRIZ

T: 948 64 50 78

“Comer como un Rey”

PARA COMENZAR UN BUEN VERMUT ACOMPAÑADO DE TRES APERITIVOS

- ◆ Nuestra Gilda con huevo de codorniz.
- ◆ La Txistorra de Navarra.
- ◆ Morcilla de arroz con dulce de nuestros pimientos del piquillo.

SEGUIREMOS CON

- ◆ La ensalada celta, con lechugas y frutos de nuestra huerta, acompañados con jamón de pato y pipas de calabaza, con una reducción de vinagre balsámico.
- ◆ Las patatas revolconas con torrezno y nuestro huevo de corral aromatizadas con aceite de trufa negra
- ◆ Cordero lechal asado a baja temperatura con patatas panadera con su cebollita.

POSTRE

- ◆ Roscón de Reyes, con una copita de vino semi dulce “Blanco Roto”.

MARIDAJE DE VINOS “MARCO REAL”

- ◆ Blanco Chardonay.
- ◆ Tinto Crianza “Celedón”.

Incluye: pan, agua, vinos maridaje, café y copa. **48,00 €**, IVA INCLUIDO



PALACIO DE PUJADAS

T: 948 64 64 64

“VIII Centenario Ciudad de Viana”

ENTRANTES

- ◆ Ensalada de perdiz escabechada.
- ◆ Croquetas de jamón ibérico.
- ◆ Alcachofas con almejas.

SEGUNDO A ELEGIR

- ◆ Lomitos de rape con pimientos del Padrón.
- ◆ Carrilleras de ternera en su jugo.

POSTRE

- ◆ Requesón con dulce de melón y piñones.

VINO

- ◆ Crianza “Selección Rioja Vega”.

Incluye: vino y café.

30,00 €, IVA INCLUIDO



Casa Armendariz



LA RUA



Mesón Kiko



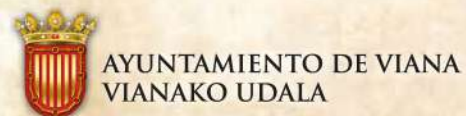
PUB RUTAS



GRUPO LA NAVARRA

MARCO REAL BODEGAS

RIOJA VEGA



VIANA 1219-2019

DL NA 1713-2014

LA MESA DE SANCHO VII, 800 PLATOS PARA COMER COMO UN REY



XXI SEMANA GASTRONÓMICA
DEL 21 AL 27 DE OCTUBRE 2019 VIANA NAVARRA
XXI. ASTE GASTRONOMIKOA
2019KO VRIAREN 21TIK 27RA, VIANA NAFARROA

RESTAURANTE EL BORDÓN

T: 620 99 55 16

ENTRANTES

- ◆ Lingotes del Rey con escamas rojas.
- ◆ Cama de piquillo con virutas de jamón ibérico y queso Idiazabal.
- ◆ Ensalada con ventresca, sardinilla y frutos rojos.

SEGUNDO

- ◆ Presa ibérica a baja temperatura regada con Pedro Ximénez.
- ◆ Cocochas en dos versiones con salsa de calamar.

POSTRE

- ◆ Piña en tres texturas con quenelle de mango pasión.

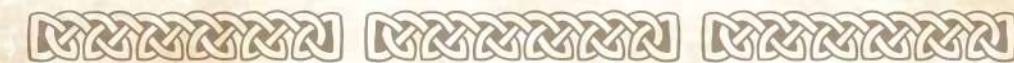
VINO

- ◆ Crianza de la casa.

Incluye: vino y café.

COPA (suplemento de 4 euros). Gyntonic de Gordons Pink, Tanqueray o Cacique.

36,00 €, IVA INCLUIDO



ASADOR TRES TINAS

T: 948 64 60 39

ENTRANTES

- ◆ Nécora cocida.
- ◆ Langostinos en tempura.
- ◆ Pulpo “A Feira”.

1º PLATO

- ◆ Cazuela de hongos boletus con huevo y trufa.

2º PLATO

- ◆ Tournedó de solomillo a la brasa con foie.

POSTRE

- ◆ Tarta de queso casera con frutos rojos.

Incluye: vino y café.

50,00 €, IVA INCLUIDO