

# Menú

De lunes a jueves y viernes mediodía  
(Excepto festivos)

## Aperitivo del chef...

## Para comenzar...

Ensalada los tres Burgos.  
Ensalada de tomate feo con ventresca y cebolla.  
Ensaladilla rusa con su pan negro crujiente.  
Plato de cuchara Vieja Iruña.  
Sopa de melón y aguacate con emulsión de jamón.  
Pad thai de pollo y cacahuete.  
Borrajá, parmentier, foie plancha y sal de jamón.

## Para seguir...

Carrilleras de cerdo glaseadas con P.X. y patata Ratte.  
Taco de ternera a la brasa, parmentier al tomillo e higos.  
Manos de ministro guisadas con hongos.  
Cordero al chilindrón.  
Chipirones a la plancha, patata panadera y gel de cebolla ahumada.  
Tartar de atún con gazpacho y helado de yogurt.  
Merluza estilo Orio, almejas, langostino y emulsión de guisante.  
Tronco de corvina relleno.  
Chuleta madurada de vaca +- 400grs. Suplemento 5€

## Algo dulce...

Brownie con helado de galleta María  
Sorbete de mojito.  
Nuestra tarta de queso.  
Teja de almendra con crema de limón y frutas frescas de temporada.  
Torrija de pan brioche con Baileys y helado de café.

Agua, vino y pan incluidos.  
22€ I.V.A. incluido.

*gas tomillo*  
*parmentier*