

ASADOR ITURRAMA

CARTA

ENTRANTES

Jamón ibérico Gran Reserva 100% bellota
Cecina de buey madurada
Tostada a la brasa con ajo, jamón ibérico y aceite del trujal
Tostada de foie fresco francés a la brasa y compota de manzana
Ensalada templada de marisco
Tortilla de lomos de bacalao
Revuelto de hongo beltza
Txistorra Carnicería Iriguibel (Campeona Navarra y Euskadi)
Plato de piquillos D.O. NAVARRA al horno de carbón
Croquetas de jamón ibérico de bellota (6 unidades)
Croquetas de chuletón de buey (6 unidades)
Espárrago D.O. NAVARRA extra grueso (5 unidades)
Pimientos de cristal asados en la brasa de encina y ventresca de bonito
Steak tartar de wagyu sobre tuétano a la brasa
Pimiento del piquillo a la brasa con papada ibérica

SEGUNDOS

<u>Pescados</u>
Pulpo a la brasa
Rodaballo a la brasa estilo Orio
Besugo a la brasa estilo Orio
Cocochas de merluza a la brasa
Gamba alistada/blanca de Huelva
<u>Carnes</u>
Cochinillo de Segovia asado (Por encargo)
Paletilla de cordero lechal asada
<u>Guarniciones</u>
Patatas fritas naturales
Lechuga y cebolleta fresca

POSTRES

Tarta de queso de vaca gallega con helado de maracuyá
Helado de cuajada con intxaur saltsa (crema de nuez)
Queso roncal con membrillo y nueces
Torrija de pan brioche caramelizada con helado
Sorbete de yuzu
Sorbete de cuajada
Pantxineta con helado de vainilla
Escocés/Irlandés
Tejas y cigarrillos de Tolosa con helado de vainilla y chocolate caliente
Helado variado

CONSULTA LOS ALERGENOS CON NUESTRO PERSONAL
**Los productos de la carta están sujetos a disponibilidad según el mercado.*