

JOSETXO

Plaza Príncipe de Viana, 1 · Pamplona
T. 948 222 097 / 948 224 157

Menú

Sobrasada, higo plancheado
y el pan frito

.....

Ensalada en dos tiempos:
langostinos en costra crujiente
y ensaladas variadas aliñadas
con balsámico

Huevo roto con foie a la parrilla,
hongo beltza
y jugo de trufa

Solomillo de buey
con queso Cheddar
y hojas de espinacas

.....

Taco de chocolate,
sopa de piña
y sorbete de plátano canario

MAHER

C/ Ribera, 19 · Cintruénigo
T. 948 811 150

Menú

Cogollos de Tudela, crema
de Idiazabal, mermelada de tomate

.....

Carpaccio de cebolletas asadas, bacalao
y crujiente de calamar

Alcachofas del Pontigo,
yema de corral, setas de temporada

Rabo glaseado, patata trufada
y aromas de tomillo

.....

Crema brulee de vainilla,
helado de leche
y ciruelas con miel de romero



TREINTAITRÉS

C/ Capuchinos, 7 · Tudela
T. 948 827 606

Menú

Cebolleta confitada al Chardonnay

Crema de calabaza amarilla
con picatostes

.....

Láminas de patatas confitadas
en aceite de codillo de jamón
con tallos de borrajas y sus cremitas

Hongos hechos con calor a distancia
y crema de huevo escalfado

Corona de alcachofas fritas con foie
y puerro crujiente

Roastpig relleno de manzana asada y
cebolla caramelizada
con salsa de Zurracapote

.....

Higo confitado relleno
de mousse de queso

Crema helada de nata
con sopa de fresas

EN OCTUBRE

CERVEZA EN TU MESA

RESTAURANTES
del Reyno
NAVARRA



MENÚ 48 €



RESTAURANTES
del Reyno
NAVARRA

www.restaurantesdelreyno.com


Cruzcampo®
GRAN RESERVA
1904

www.cruzcampogranserva.com

www.turismo.navarra.es
www.navarragastronomia.com

RODERO

C/ Emilio Arrieta, 3 · Pamplona
T. 948 228 035

Menú

Txiquito de ensaladilla rusa y algas

Croqueta de txistorra

.....

Tomate en texturas
con huevas de trucha,
albahaca y ajonegro

Bonito marinado con ibéricos,
micuit y minestrone de verduras
y legumbres

Cochinillo confitado
y crocante con kumquats,
miel-romero y pipas

.....

Helado salado "Las Dos Cafeteras"
con chocolate, pistachos
y citronella

TÚBAL

Plaza Navarra, 6 · Tafalla
T. 948 700 852

Menú

Anchoas con sus espinas fritas
y reducción de vinagre
de Cabernet Sauvignon

.....

Salteado de hongos frescos,
patatas a la sartén, yema de huevo,
ajetes tiernos y "carbón vegetal"

Lasaña de chipirones
con aceite de cebollino

Gorrín Pío Navarro del Valle del Baztán
confitado a baja temperatura

.....

Texturas de chocolate
con helado de pasión




Pamplona
me gusta!


Reino de
Navarra
Tierra de Diversidad

ALHAMBRA

C/ Bergamín, 7 · Pamplona
T. 948 245 007

Menú

Chupito de cerveza Cruz Campo Gran Reserva y maracuyá

Salmorejo con vieira, remolacha y crujiente de Jabugo

.....

Ensalada templada de gambas con mostaza antigua, cebolleta, jamón de pato y manzana verde en tempura

Tagliaroni dos sabores con trufa de verano y queso Idiazabal

Carrilleras de ternera guisadas con puré de celeri (apio-nabo), quínoa y sal de pimientos del Piquillo

.....

Torrija de brioche caramelizada y buñuelos de chocolate fluido

BETI JAI

C/ Santa Águeda, 2 · Aoiz
T. 948 336 052

Menú

Ensalada de bonito en aceite con pimientos de cristal, patata y escamas de sal

.....

Salteado de verduritas sobre crema de patata trufada, salsa de cordero y migas de ajo y perejil

Arroz cremoso de cigalitas con chips de alcachofas

Timbal de rabo de vaca deshuesado y estofado al vino tinto navarro con trufas y hongos sobre crema de garbanzos

.....

Milhojas de chocolate con Mascarpone, piña caramelizada al muscovado y helado de violeta

MOLINO DE URDÁNIZ

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

Menú

Margarita

Hojas de cebolleta asadas, huevas de chipirón y avellana

.....

Raiz asada de salsifí, trufa, Parmesano y cítricos

Chicharro crudo y salteado, coliflor, tapioca cocinada en un caldo de atún, mucílago vegetal y brotes de berro

Ternera glaseada, acompañada de una polenta cremosa y crujiente de Parmesano

.....

Palos de roibos

EL PEREGRINO

C/ Irunbidea s/n · Puente la Reina
T. 948 340 075

Menú

Pimientos de Puente la Reina confitados sobre coca de cerveza

.....

Carpaccio de bacalao ahumado con emulsión de hierbas y torreznos de sus pieles

Salmón noruego confitado en esencia de remolacha

Solomillo de cerdo ibérico sobre migas de pan de jengibre y crema de membrillo

.....

Torrija caramelizada con helado de cardamomo y miel



LA COCINA DE ÁLEX MÚGICA

C/ Estafeta, 24 · Pamplona
T. 948 510 125

Menú

Crujiente de chistorra y queso

Huevo con setas, patata y foie, al aroma de trufa

.....

Changurro con anchoas, menuda lata!

Nuestro bacalao ajoarriero con langostino en tempura y boletus

Hamburguesa de pato, salsa carbonada aromatizada con foie y su guarnición de otoño

.....

Cremoso de limón con frutos del bosque y galleta rota de nuez

Petit four:
"Norcilla" de arroz casera

CASTILLO DE GORRÁIZ

Avda. de Egüés, 78 · Gorráiz
T. 948 337 330

Menú

Gazpacho de arándanos y nieve de Parmesano Reggiano

.....

Ensalada templada otoñal

Bacalao a baja temperatura, sopa de Arbequina y germinados

Paloma torcaz con hongos y cremita del Roncal

.....

Aloe vera con infusión de frutos rojos y Royal de avellana y amaretto con bizcocho de arbequina, helado de vainilla y festival de frutas



ENEKORRI

C/ Tudela, 14 · Pamplona
T. 948 230 798

Menú

Pequeño gazpacho de cereza con tomate y gamba

.....

Salteado de verduras con huevo a baja temperatura y trufa de verano

Lomo de bacalao con piperada

Canetón con su jugo y peras al cardamomo

.....

Rulo de queso y bizcocho de chocolate con granizado de cerveza

EUROPA

C/ Espoz y Mina, 11 · Pamplona
T. 948 221 800

Menú

Aperitivo: Según el Chef

Rulos de mango caramelizados rellenos de mousse de foie y queso con kikos

.....

Huevo escalfado con puré de patata y trufa de verano

Arroz meloso con hortalizas, vieira, chipirón de anzuelo y crujiente de calamar

Cochinillo confitado a 80°, su piel crujiente con quenelle de patata y bouquet de ensalada fresca

.....

Combinado de torrija de brioche caramelizada con ravioli de piña natural relleno de helado de coco