



# MENÚ FIN DE SEMANA

Restaurante Ducay, primera planta

## ENTRANTES

- Ensalada de queso de cabra con panceta, pasas y frutos secos (1, 5, 8, 8, 12)
- Sopa de pescados y mariscos tradicional (1, 2, 4, 12, 14)
- Arroz meloso de espárragos blancos, trigueros, alcachofas y queso (1, 7, 12)
- Pimientos rellenos de manitas de cerdo con salsa de hongos (1, 7, 12)
- Sorpresa de borraja, setas y gambas sobre crema de piquillos (1, 2, 7, 12)
- Alubias pochas a la Navarra con codorniz (1, 12)
- Jamón Ibérico con tostadas, aceite oliva y tomate (Supl.+4€/persona) (1, 12)

## SEGUNDOS

- Lubina estilo Orio con patata panadera (1, 4, 12)
- Sepia a la plancha con alioli y ensalada verde (4, 6, 7, 12, 14)
- Bacalao al ajoarriero con langostino (1, 2, 4, 12)
- Entrecot de ternera de Navarra con patatas y pimientos del piquillo (1)
- Cordero al chilindrón con puré de pimientos choriceros (1, 12)
- Gorrín asado en su jugo con patatas panaderas (1, 12)
- Costillas de cordero con patatas y pimientos del padrón (Supl.+5€/persona) (1, 12)

## POSTRES

- Sorbete de la casa (7, 12)
- Torrija caramelizada sobre crema fina de arroz con leche (1, 3, 5, 7, 8, 12)
- Tarta de queso casera con reducción de frutos rojos y nata (1, 3, 7, 12)
- Tarta de manzana con helado de vainilla (1, 3, 7, 5, 8, 12)
- Crepe de chocolate con nata y chocolate caliente (1, 3, 7, 8)
- Queso D.O Navarra con nueces y membrillo (7, 8, 12)

**PRECIO MENÚ: 21.00€ (IVA incl.)**

**INCLUYE: VINO O AGUA (1 BOTELLA PARA CADA DOS PERSONAS) Y PAN.**

*Leyenda informativa de alérgenos (UE-1169/2011)*

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuets. 6. Soja. 7. Lácteos. 8. Frutos de cascara. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Granos de sésamo. 12. Dióxido de azufre y sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos