



MENÚ FIN DE SEMANA

Sábados, domingos y festivos al mediodía. En Restaurante Ducay, primera planta

ENTRANTES

- Ensalada de tomate raff, cebolla y ventresca (1, 2, 4, 12)
- Arroz meloso de espárragos trigueros, gambas y sepia (1, 2, 4, 7, 14)
- Tallarines salteados con verduritas y huevo poché (1, 3, 12)
- Pimientos rellenos de manitas de cerdo con salsa de hongos (1, 7, 12)
- Sorpresa de borraja, setas y gambas sobre salsa de piquillos (1, 2, 7, 12)
- Alubias pochas a la Navarra (1, 12)
- Jamón Ibérico con tostadas, aceite oliva y tomate (Supl.+4€/persona) (1, 12)

SEGUNDOS

- Dorada al horno con refrito y panaderas (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)
- Magret de pato con salsa de naranja y albaricoque (1, 7, 12)
- Jarrete de cordero al chilindrón con patatas (1,12)
- Costillas de cordero con patatas y pimientos del padrón (Supl.+5€/persona) (1, 12)

POSTRES

- Sorbete de la casa (7,12)
- Leche frita con helado de vainilla (1, 3, 7, 8, 12)
- Tarta de queso casera con reducción de frutos rojos (1, 3, 7,12)
- Tocino de cielo con crema de natilla (1, 3, 7, 12)
- Crepe de chocolate con nata (1, 3, 7, 8)
- Queso D.O Navarra con nueces y membrillo (7, 8, 12)

PRECIO MENÚ: 21€ (IVA incl.) Suplemento terraza 0.50€
INCLUYE: VINO O AGUA (1 BOTELLA PARA CADA DOS PERSONAS) Y PAN.

Legenda 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