



L A F A V O R I T A

r e s t a u r a n t e

Tosta de verduras con salsa Romesco
o bien

Ensalada templada de vieiras con rúcula, tomate concassé y pipas de girasol con reducción balsámica

Rodaballo a la navarra
o bien

Solomillo ibérico con cebolla confitada al oporto y patatas panaderas con cebolla caída

Tarta de queso con dulce de leche

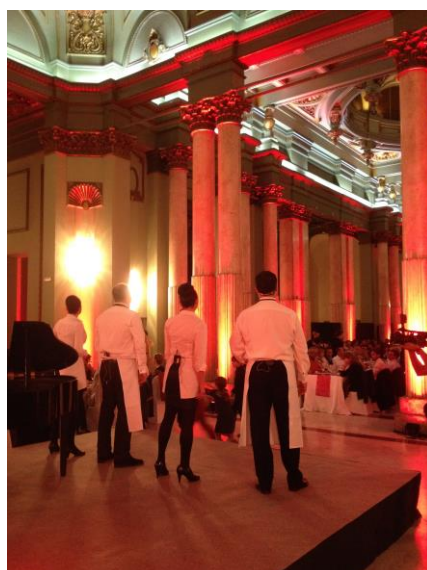
Café o infusión

Agua mineral

Marqués de la Villa Chardonnay D.O. Navarra

Marqués de la Villa Crianza D.O. Navarra

50€/ persona (10% IVA no incluido)





L A F A V O R I T A
r e s t a u r a n t e

Degustación de
Ensalada de ahumados con caviar de trucha y mújol
y
Mejillones a la vinagreta

Merluza en salsa verde con trigueros
o bien

Entrecot de ternera con mantequilla a las finas hierbas y su guarnición

Bomba de chocolate con salsa fina de naranja
o bien

Sorbete de maracuyá

Café o infusión

Agua mineral

A elegir (de antemano)

Príncipe de Viana Chardonnay D.O. Navarra

Alconde Rosado Fresco (Aguja) D.O. Navarra

Otazu Premium Cuvée Crianza D.O. Navarra

Luis Cañas Crianza D.O. Rioja

60€/ persona (10% IVA no incluido)





L A F A V O R I T A

r e s t a u r a n t e

Al centro de la mesa

Foie caramelizado al estilo La Favorita con tostadas de pan de sal
Surtido de quesos navarros (Bertizarana, Idiazábal y Roncal)

Degustación de:

Ajoblanco con cuadraditos de melón y berberechos
y

Tempura de verduras y gambón con reducción de Pedro Ximénez

A elegir (de antemano)

Tataki de atún sobre aguacate
o bien

Solomillo de ternera en salsa de vino navarro y vinagreta de perrechicos

Degustación de:

Trufas de chocolate blanco al pacharán
Tarta de queso y dulce de leche
Sorbete al cava

Café o infusión

Agua mineral o refresco

A elegir (de antemano)

Marqués de Riscal Verdejo R.O. Rueda
Ochoa Rosado de Lágrima D.O. Navarra
Chivite Colección 125 Aniversario D.O. Navarra
Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja
Arzuaga D.O. Ribera del Duero

70€ / persona (10% IVA no incluido)

