



# ALMUERZOS SANFERMINES 2022

Del 6 al 14 de julio de 9:00 a 11:00 horas

Huevos fritos con chistorra, pimientos del piquillo y patatas teja

Huevos fritos con bacon, pimiento verde y patatas teja

Huevos fritos con jamón a la plancha, salsa de tomate y patatas teja

Huevos fritos con bacalao al ajoarriero

Cazuelica de bacalao gadus morhua al ajoarriero con langostinos

Cazuelica de carrilleras de cerdo ibérico en salsa al Pedro Ximénez

Cazuelica de estofado de toro al vino tinto Piedemonte

Incluye vino o sidra (1 botella por cada 4 comensales)

ó Refresco (33CL)

ó Cerveza (33CL)

**€. - 15 / 21** con cubata

[www.hotelsanoramirez.com](http://www.hotelsanoramirez.com)/[www.labarricadelsancho.com](http://www.labarricadelsancho.com)

948 271 712

[reservas@hotelsanoramirez.com](mailto:reservas@hotelsanoramirez.com)



# MENÚ DIARIO SANFERMINES 2022

Disponible los mediodías del 5 al 14 de julio exceptuando día 7

## ENTRANTES

Individuales por persona

Tosta de jamón ibérico y croqueta de verdura asada con queso de cabra

Ensalada con salmón ahumado, gambas, picatostes y vinagreta de mostaza y miel

Crepe de verduritas con nueces y hongos a la crema

## ELEGIMOS un plato

Merluza de anzuelo rellena de marisco en salsa de carabineros

Bacalao ghadus morua al ajoarriero con langostinos

Sepia a la plancha con cebolla caramelizada, panaderas y ali oli

Solomillo extra de vaca con patatas teja y pimientos del Padrón (Extra: 5€)

Carilleras de cerdo ibérico en salsa al Pedro Ximénez

Estofado de toro en salsa de vino tinto navarro

## ENDULZAMOS

Crema de arroz con leche con helado de café

Brownie de chocolate con nueces y helado

Sorbete de mandarina al vodka

Cuajada de la Ultzama con nueces y miel

Panacotta con frutos del bosque

## ACOMPAÑAMOS CON BODEGA PIEDEMONTE

Chardonnay, Rosado o Tinto Crianza

**€. - 34 / 40** con cubata

## MENU INFANTIL SAN FERMIN

Tosta de jamón, chistorra y selección de fritos variados

Milanesa de ternera, jamón y queso con Patatas

Copa de Helados Variados

Agua o Refresco

**€. -18**

## EXTRAS BODEGA

Blanco Frizzante: 5€

Blanco Ochidea o blanco Rueda: 5 €

Pago de Cirsus, Iñurrieta, Ochoa: 10€

Basagoiti Rioja: 10€



# MENÚ ESPECIAL 07 JULIO

Disponible el 07 de julio a mediodía

## PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con tumaca en tosta de pan cabezón de leña y arena de olivas negras

Croqueta gourmet de chipirón en su tinta con su emulsión

## SEGUIMOS CON

Ensalada con hongos confitados y lluvia de queso Idiazábal

Milhojas de pulpo gallego con pimentón de La Vera

## DEL MAR

Merluza de anzuelo rellena de marisco en salsa de carabineros

## CAMBIAMOS DE SABOR

Sorbete de pacharán

## DE LA TIERRA

Cabrito lechal asado en su jugo

## DULCES FINALES

Degustación de postres:

brownie de chocolate con nueces, chupito de crema de arroz con leche, tarta de queso y tulipa de helado

## BODEGA

Agua mineral, vinos de Navarra y café incluidos

# €. - 48

[www.hotelsanchoamirez.com/](http://www.hotelsanchoamirez.com/) [www.labarricadelsancho.com](http://www.labarricadelsancho.com)

948 271 712

reservas@hotelsanchoamirez.com