

SUGERENCIAS

de fin de semana



- Foie mi cuit hecho en casa 19€
- Risotto de paloma 17€
- Alcachofas de Tudela en 2 cocciones con caldo de hinojo y crujiente de jamón 18€
- Callos de bacalao., yema de huevo y boletus edulis 23€
- Chipirones en su tinta 23€
- Chipirones Pelayo 23€
- Rape al estilo tradicional 22€
- Cordero al estilo castellano 25€



10% IVA incluido

IRADOKIZUNAK

- Etxeko foie mi cuit-a 19 €
- Uxo risottoa 17 €
- Tudelako orburuak bi eratara prestatuak mihilu saldarekin eta urdaiazpiko kurruskariarekin 18 €
- Bakailao tripakiak, arrautza gorringoa eta perretxiko zuriak 23 €
- Txipiroiak bere tintan 23€
- Txipiroiak “pelayo” erara 23€
- Zapoa labean 22 €
- Arkume errea 25 €



SUGGESTIONS

fin de semaine

- Foie mi-cuit fait maison 19 €
- Risotto du colombe 17 €
- Artichauts de Tudela cuisinés de deux façons, avec bouillon de fenouil et jambon croustillant 18 €
- Tripes de cabillaud, jaune d'œuf et cèpes 23 €
- Calmars dans leur propre encre 23 €
- Calmars “Pelayo” 23 €
- Lotte à la façon traditionnelle 22 €
- Agneau rôti 25 €



TVA de 10 % incluse

SUGGESTIONS

weekend

- Homemade foie mi cuit €19
- Dove risotto €17
- Tudela artichokes cooked two ways with fennel broth and crispy ham €18
- Cod tripe, egg yolk and porcini mushrooms €23
- Baby squid in its ink €23
- “Pelayo” Baby Squid €23
- Monkfish in the traditional style €22
- Roasted lamb €25



10% VAT included
