

CARTA

Primeros Platos

*Precios I.V.A.
incluido*

*	Ensalada de la casa	9,00 €
*	Cogollos de Tudela con anchoas	9,00 €
*	Espárragos extra	10,00 €
*	Espárragos rellenos de espinacas y gambas en salsa de roncal (2 unidades)	12,00 €
	Rollitos de ensaladilla rusa en jamón cocido	9,00 €
*	Ensalada templada de perdiz, salteada de setas y chips de calabaza	12,00 €
*	Pimientos del piquillo	10,00 €
	Pimientos del piquillo rellenos de ciervo (3 unidades)	12,00 €
*	Sopa Valdorba	7,50 €
*	Alubias rojas con rabo de cuto	11,00 €
	Garbanzos con tocino	9,00 €
	Revuelto de setas y trigueros con jamón	10,00 €
*	Revuelto de ajos frescos con morcilla	10,00 €
	Mousse de hígado de pato	11,00 €
	6 Fritos (tigre, jamón y queso, croqueta)	15,00 €
*	Caracoles a la navarra	15,00 €
	Jamón Ibérico	19,00 €
	Gambas a la plancha	17,50 €
	Pulpo a la brasa	18,00 €

Segundos Platos

*Precios I.V.A.
incluido*

ASADOS A LA BRASA

*	Conejo a la brasa (1/2)	16,00 €
*	Costillas de cordero	21,00 €
	Chuletón de vaca	51,00 €/Kg
	Solomillo de vaca	20,00 €
	Solomillo de vaca en salsa Roquefort	22,00 €

ASADOS AL HORNO DE LEÑA

*	Cabrito	24,00 €
*	Gorrín	23,00 €
*	Cabeza de gorrín (1/2)	10,00 €

CAZA

	Paloma torcaz en salsa al vino tinto	19,00 €
*	Faisán en salsa reineta	19,00 €
*	Perdiz Valdorba en su salsa	19,00 €
*	Perdiz en escabeche	19,00 €
*	Ciervo con ciruelas al estilo Lumbier	17,00 €

PLATOS TÍPICOS

*	Callos	13,00 €
*	Patorrillo	16,00 €
*	Manos de cerdo	13,00 €
*	Cordero al chilindrón	16,00 €
*	Ajoarriero con gambas	16,00 €
*	Carrillera de ternera en salsa con puré de manzana	17,00 €
	Codillo de cerdo al horno con patata panadera	17,00 €

PESCADOS

	Rodaballo al horno	21,00 €
	Lubina a la brasa	18,00 €
	Rape a la brasa	21,00 €
*	Pan	1,50 €

Valdorba

hotel-restaurante



MENÚ “AMIGOS DE VALDORBA” Especial

PRIMEROS PLATOS

(Se sirven todos)

Jamón ibérico

Mouse de hígado de pato

- * *Ensalada templada de perdiz salteada de setas y chips de calabaza*
- Pimientos rellenos de ciervo*

SEGUNDOS PLATOS

- * *Conejo a la brasa*
- Solomillo de buey a la brasa*
- * *Costillas de cordero a la brasa*
- Codillo de cerdo al horno*
- * *Carrillera de ternera en salsa con puré de manzana*
 - * *Perdiz Valdorba en su salsa*
 - * *Perdiz en escabeche*
 - * *Faisán en salsa de manzana*
 - * *Ciervo estofado*
- * *Bacalao al ajoarriero con gambas*
- Lubina a la parrilla*

POSTRES

A elegir de nuestra carta

BEBIDA: *Gran Feudo crianza, aguas.*

Precio: -Bebidas aparte: 40,50 €. IVA incluido. -Con bebida: 44,00 €. IVA incluido.

NOTA: Este menú debe ser elegido por toda la mesa y no podrá ser modificado

Valdorba

hotel-restaurante



MENÚ “AMIGOS DE VALDORBA” Laborables

PRIMEROS PLATOS

- * *Ensalada de la casa*
- * *Ensalada templada de perdiz salteada de setas y chips de calabaza*
- Pimientos del piquillo rellenos de ciervo*
- Revuelto de setas y trigueros*
- * *Revuelto de ajos frescos con morcilla*
 - * *Espárragos rellenos*
 - * *Alubias rojas con rabo de cuto*

SEGUNDOS PLATOS

- * *Conejo a la brasa*
- Solomillo de buey a la brasa*
- * *Costillas de cordero a la brasa*
- * *Carrillera de ternera en salsa con puré de manzana*
 - * *Perdiz Valdorba en su salsa*
 - * *Faisán en salsa de manzana*
 - * *Ciervo estofado*
- * *Bacalao al ajoarriero con gambas*
- Lubina a la parrilla*

POSTRES

A elegir de nuestra carta

BEBIDA: *Gran Feudo crianza, aguas.*

Precio: -Bebidas aparte: 32,50€. IVA incluido. -Con bebida: 36,00€. IVA incluido.

NOTA: Este menú debe ser elegido por toda la mesa y no podrá ser modificado

Vinos Tintos

Homenaje

Bodegas Marco Real

Vino joven

Tempranillo/Cabernet Sauvignon 9,00 €

Gran Feudo 3/8

Bodegas Chivite

Crianza

Tempranillo/Garnacha/Cabernet 7,00 €

Gran Feudo

Bodegas Julián Chivite

Crianza

Tempranillo/Garnacha/Cabernet 12,00 €

Albrét

Bodegas Albrét

Crianza

Tempranillo/Merlot/ C. Sauvignon 16,00 €

Marco Real Colección Privada

Bodegas Marco Real

Crianza

Cabernet Sauvignon/Graciano 16,00 €

Cuatrocientos

Bodegas Inurrieta

Crianza

Merlot/Cabernet Sauvignon 19,00 €

Lezaun Gazaga

Bodegas Lezaun

Crianza ecológico

Tempranillo/Merlot/Cabernet 19,00 €

Ochoa Tempranillo ½

Bodegas Ochoa

Crianza

Tempranillo 12,00 €

Ochoa Tempranillo

Bodegas Ochoa

Crianza

Tempranillo 19,00 €

Pago de Cirsus

Bodegas Pago de Cirsus

Crianza

Tempranillo, Merlot, Syrah 20,00 €

D.O. Navarra

Viñas Viejas

Bodegas Gran Feudo

Reserva

Tempranillo/Garnacha 22,00 €

Guerinda Navasentero

Bodegas Máximo Abete

Crianza

Graciano 24,00 €

Naturaleza Salvaje de Azul y Garanza

Bodegas Azul y Garanza

Crianza

Garnacha Azul y Garanza 25,00 €

Otazu

Bodegas Otazu

Crianza

C. Sauvignon/Tempranillo/Merlot 25,00 €

Guerinda Parcelas de Garnacha

Bodegas Máximo Abete

Crianza

Garnacha 28,00 €

Ochoa Reserva

Bodegas Ochoa

Reserva

Tempranillo/Cabernet/Merlot 35,00 €

D.O. Rioja

Coto, crianza 3/8 8,00 €

Coto, crianza 16,00 €

Marqués de Cáceres, crianza 16,00 €

Viña Salceda, crianza 18,00 €

Ramón Bilbao, crianza 22,00 €

Carlos Moro, crianza 35,00 €

Viña Ardanza, reserva 43,00 €

D.O Extremadura

Habla del Silencio, Crianza 25,00 €

D.O. Ribera del Duero

Pago de los Capellanes, Crianza 40,00 €

Vinos Rosados

D.O. Navarra	
Gran Feudo	
Bodegas Chivite	
Garnacha	10,00 €
Aroa Larrosa	
Bodegas Aroa	
Garnacha ecológico	11,00 €
Mediodía	
Bodegas Inurrieta	
Garnacha	13,00 €
Guerinda Casalasierra	
Bodegas Máximo Abete	
Garnacha	14,00 €
Ochoa Lagrima	
Bodegas Ochoa	
Garnacha, Cabernet y Merlot	14,00 €

Vinos Blancos

D.O. Navarra	
Gran Feudo	
Bodegas Julián Chivite	
Chardonnay	12,00 €
Orchidea	
Bodegas Inurrieta	
Chardonnay	15,00 €
Castillo de Monjardín	
Bodegas Castillo de Monjardín	
Chardonnay	16,00 €
Guerinda La Blanca	
Bodegas Máximo Abete	
Chardonnay	18,00 €
D.O. Rueda	
Bardos, Verdejo	11,00 €
José Pariente, Verdejo	23,00 €

Cava Navarro

Basondoa Blanc de Noirs	
Bodegas Basondoa	
Garnacha ecológica de Valdorba	40,00 €

Cavas

Codorníu 1.551 (Brut Ecológico)	17,00 €
Juvé & Camps Reserva Familia	32,00 €

Champagne

Moet Chandon Brut Imperial	70,00 €
----------------------------	---------

Otros

Sidra natural	8,00 €
Lambrusco - Difiori	9,00 €
Txacolí	20,00 €
Albariño Paco y Lola	24,00 €
Refrescos	3,00 €
Agua 1 litro	3,00 €
Cerveza	3,00 €

Postres

Precios IVA incluido

Helados Varios	5,50 €
Tarta Contesa	5,00 €
Limón helado	6,00 €
Sorbete de limón	5,50 €
Tarta al whisky	6,00 €
Café escocés	6,00 €
Café irlandés	6,00 €

Postres Caseros

Precios IVA incluido

* Cuajada de oveja con garrapiñadas de Ujué	6,00 €
* Flan de huevo	5,00 €
* Flan con helado	5,50 €
Flan con nata	5,50 €
* Arroz con leche	5,50 €
* Tarta de trufa	6,00 €
* Tarta de queso	6,00 €
* Goxúa	6,00 €
* Queso con membrillo	6,00 €

CARTA

Primeros Platos

Sin gluten

*Precios: IVA
incluido*

*	Ensalada de la casa	9,00 €
*	Cogollos de Tudela con anchoas	9,00 €
*	Espárragos extra	10,00 €
*	Espárragos rellenos de espinacas y gambas en salsa de roncal	12,00 €
	Ensalada templada de perdiz, salteada de setas y chips de calabaza	12,00 €
*	Pimientos del piquillo	10,00 €
	Pimientos del piquillo rellenos de ciervo	12,00 €
*	Alubias rojas con rabo de cuto	11,00 €
	Garbanzos con tocino	9,00 €
	Revuelto de setas y trigueros con jamón	10,00 €
*	Revuelto de ajos frescos con morcilla	10,00 €
	Jamón Ibérico	19,00 €
	Gambas a la plancha	17,50 €
	Pulpo a la brasa	18,00 €

Segundos Platos

Sin gluten

*Precios IVA
incluido*

ASADOS A LA BRASA

*	Conejo a la brasa (1/2)	16,00 €
*	Costillas de cordero	21,00 €
	Chuletón de vaca	51,00 €/Kg
	Solomillo de vaca	20,00 €
	Solomillo de buey en salsa Roquefort	22,00 €

ASADOS AL HORNO DE LEÑA

*	Cabruto	24,00 €
*	Gorrín	23,00 €
*	Cabeza de gorrín (1/2)	10,00 €

CAZA

	Paloma torcaz en salsa al vino tinto	19,00 €
*	Faisán en salsa reineta	19,00 €
*	Perdiz Valdorba en su salsa	19,00 €
*	Perdiz en escabeche	19,00 €
*	Ciervo con ciruelas al estilo Lumbier	17,00 €

PLATOS TÍPICOS

*	Carrillera de ternera en salsa con puré de manzana	17,00 €
---	-------------------------------------------------------	---------

PESCADOS

	Rodaballo al horno	21,00 €
	Lubina a la brasa	18,00 €
	Rape a la brasa	21,00 €

	Pan	1,50 €
--	-----	--------