



RESTAURANTE
LA CAPILLA



MENÚ SAN FERMÍN 2023

Bienvenida

Chistorra

Primeros a elegir

- Ensalada de tomate feo de Tudela con ventresca
- Salmorejo con huevo cocido y virutas de jamón
- Huevos rotos con jamón o chistorra
- Pimientos de piquillo a la brasa con huevo poché y papada de ibérico
- Pochas al estilo tradicional con almejas

Segundos a elegir

- Rabo de toro con puré de patata y tomatitos cherry
- Solomillo de ternera con pimientos de piquillo y patatas fritas
- Hamburguesa de chuletón casera
- Chuletitas de cordero asado con pimientos de padrón
- Ajoarriero con huevo a baja temperatura
- Lubina a la plancha con verduras

Postres

- Sorbete de mojito
- Panchineta casera con helado
- Torrija de pan brioche con helado

55'00
€

IVA Incluido

Incluido en el menú

- 1 botella para cada 2 personas
- Inurrieta 400 crianza, Orchidea blanco, rosado mediodía
- Agua y pan
- Café no incluido

WWW.BYMETHOTELS.COM





RESTAURANTE
LA CAPILLA



SAN FERMÍN 2023 MENU

Welcome

Chistorra

Starters to choose from

- Tudela tomato salad with ventresca (tuna tuna belly)
- Salmorejo with boiled egg and ham shavings
- Scrambled eggs with ham or chistorra sausage
- Grilled piquillo peppers with poached egg and Iberian pork jowl
- Pocha beans in traditional style with clams

Your choice of main course

- Oxtail with mashed potato and cherry tomatoes
- Beef sirloin steak with piquillo peppers and chips
- Homemade T-bone steak burger
- Roast lamb chops with padron peppers
- Ajoarriero with low temperature eggs
- Grilled sea bass with vegetables

Desserts

- Mojito sorbet
- Homemade panchineta with ice cream
- Brioche bread French toast with ice cream



VAT included

Including

- 1 bottle for every 2 people
- Inurrieta 400 crianza, Orchidea white, midday rosé
- Water and bread
- Coffee not included

WWW.BYMETHOTELS.COM





RESTAURANTE
LA CAPILLA



MENU SAN FERMÍN 2023

Accueil

Chistorra

Entrées au choix

Salade de tomates de Tudela avec ventresca (ventre de thon)
Salmorejo avec œuf dur et copeaux de jambon
Œufs brouillés avec jambon ou saucisse de chistorra
Poivrons piquillos grillés avec œuf poché et bajoue de porc ibérique
Haricots Pocha à l'ancienne avec des palourdes

Plat principal au choix

Queue de bœuf avec purée de pommes de terre et tomates cerises
Entrecôte de bœuf avec poivrons du piquillo et frites
Hamburger de bifteck d'ail fait maison
Côtelettes d'agneau rôties aux poivrons de Padron
Ajoarriero avec œufs à basse température
Bar grillé aux légumes

Desserts

Sorbet Mojito
Panchineta maison avec glace
Pain perdu brioché avec glace

55'00
€

TVA incluse

Avec

1 bouteille pour 2 personnes
Inurrieta 400 crianza, Orchidea blanc, midi rosé
Eau et pain

Café non compris

WWW.BYMETHOTELS.COM

