



La fromagerie

DE BRUNA

Los productos de proximidad y temporada son la esencia de nuestra cocina

ENSALADA de brotes con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos	19,00€
CAPRESE de Mató Km 0 trufado con tomatitos confitados y albahaca crujiente	18,00€
CROQUE MONSIEUR trufado con ceps	18,00€
BRIE AL JOSPER con cebolla caramelizada, tomatitos cherry y focaccia	22,00€
FONDUE DE QUESOS DEL PIRINEO con pan de hogaza (min. 2 pers.)	26,00€p/p
RACLETTE con patatitas hervidas (min. 2 pers.)	30,00€p/p
FONDUE PREMIUM (Beaufort, Emmental y Comté) acompañada de jamón (min. 2 pers.) ibérico Joselito (35gr) y pan de hogaza	36,00€p/p*

GUARNICIONES

A ELEGIR - 4,50€

Surtido de butifarras
(blanca y negra)
Jamón dulce trufado
Longaniza
Pepinillos agridulces

Patatas hervidas
Patatas fritas
Verduras al vapor
Cogollito de Tudela con vinagreta

**1/2 ración de Jamón ibérico de bellota 100% Joselito 30gr*

**Disfruta tus platos con trufa negra Melanosporum*

16,00€
p.s.m

POSTRES

TARTA DE QUESO	10,00€
COULANT DE IDIAZABAL	10,00€
TIRAMISÚ CLÁSICO	10,00€
FONDUE DE CHOCOLATE con fresas y marshmallows (para 2 pax.)	16,00€

*En materia de alergias e intolerancias alimentarias no duden en solicitar información a nuestro personal
Suplemento de 7 euros por persona para los huéspedes de media pensión