






















































CARTEA



ENTRANTES

🌀 Fritos caseros variados.....	12.50 €	     
🌀 Jamón 100% bellota "Enrique García"	19.50 €	
🌀 Jamón "Monte Nevado"	11.50 €	
🌀 Revuelto setas del pirineo.....	12.50 €	   
🌀 Salteado de setas del pirineo	12.50 €	   
🌀 Revuelto de hongos del pirineo.....	13.50 €	   
🌀 Salteado de hongos del pirineo	13.50 €	   
🌀 Espárragos de Navarra gratinados con alioli de ajo asado y yogurt.....	11.50 €	 
🌀 Pimientos del piquillo de Navarra asados a leña.....	10.00 €	 
🌀 Mi-cuit casero elaborado con foie-gras "Etxenike"	15.00 €	










PRIMEROS

🌀 Ensalada "Camping Urrobi".....	11.50 €	    
Lechugas variadas, jamón, hongos, manzana, avellanas y queso		
🌀 Ensalada templada de pato con frutos del bosque	11.00 €	 
Lechugas variadas, uvas pasas, frutos del bosque, pato y nueces		
🌀 Sopa de pescado y marisco con almejas.....	8.00 €	     
🌀 Alubia roja con piparras	8.50 €	 
🌀 Pimientos del piquillo rellenos de merluza y gambas con salsa negra.....	9.50 €	    
🌀 Verdura del día.....	consultar	
🌀 Pasta o arroz del día.....	consultar	



















10% IVA INCLUIDO

















SEGUNDOS

PESCADOS

- 🌀 Ajoarriero al estilo del pirineo navarro 10.50 €  
- 🌀 Medallones de merluza a la plancha..... 11.50 €  
- 🌀 Lomo de bacalao con salsa de pimientos del piquillo y aceite de perejil. 12.00 €  
- 🌀 Truchicas a la Navarra 11.00 €  
- 🌀 Pescado del díaconsultar 

CARNES

- 🌀 Solomillo de ternera local a la plancha con pimiento del piquillo asado a leña .22.00 € 
- 🌀 Solomillo de vaca de Navarra a la plancha con pimiento del piquillo asado a leña 21.00 € 
- 🌀 Chuleta de ternera local 4.20 € / 100G 
- 🌀 Chuleta de vaca de Navarra 5.50 € / 100G 
- 🌀 Filete de ternera local a la plancha con patatas fritas..... 13.50 € 
- 🌀 Confit de pato con salsa de setas 15.00 €   
- 🌀 Carrilleras de cerdo a la cerveza tostada con patatas panaderas 14.00 €   
- 🌀 Rabo de ternera de Navarra con trompetillas..... 14.00 €    
- 🌀 Costillas de cordero de Navarra a la plancha..... 16.00 € 
- 🌀 Carrillera de vaca al vino tinto.....13.00 €  

- | | | | |
|---|---|---|--|
|  Apto para celíacos |  Contiene Sulfitos |  Contiene Lácteos |  Contiene Huevo |
|  Apto para veganos |  Contiene Pescado |  Contiene Mostaza |  Contiene Soja |
|  Contiene Funghi |  Contiene Crustáceos |  Contiene Sésamo |  Contiene Moluscos |
|  Contiene Gluten |  Contiene Apio |  Contiene Frutos Secos |  Consultar al camarero. |

POSTRES

☞ Ración de queso Roncal o pastor local	5.50 €	C	🍌	🍌
☞ Postres caseros con leche local (flan 🍌, cuajada, arroz con leche)	3.50 €	C	🍌	
☞ Mousse de queso con membrillo licuado y nueces caramelizadas.....	5.50 €	C	🍌	🍌
☞ Yogurt artesanal "Pirineki" con coulis casero de frambuesa,	4.00 €		🍌	🍌
☞ Tartas caseras variadas	5.50 €	?	🍌	🍌
☞ Fruta de temporada.....	3.00 €	C	🌿	
☞ Fruta especial de temporada.....	4.00 €	C	🌿	
☞ Tarta helada.....	3.00 €		🍌	
☞ Tarta helada al whisky.....	4.00 €		🍌	🍌
☞ Sorbete al cava	4.50 €		🍌	🍌
☞ Irlandés - escocés.....	6.00 €		🍌	
☞ Copa de helados variados.....	4.50 €	C	🍌	?



Nuestros platos son elaborados con mimo en casa y los productos, muchos de origen local, son adquiridos a proveedores en circuitos cortos. Creamos economía local, con calidad y respeto al entorno. ¡Que aproveche!



Todos los platos pueden contener trazas cruzadas de todos los alérgenos.



TELÉFONO

948 760 200 - 672 486 121



MAIL

restaurante@restaurantebaratze.com



WEB

www.restaurantebaratze.com

