Taberna Arga

ENTRANTES

Revuelto de boletus
Boletus salteados al momento con huevo de caserío, cuajado jugoso. 16

Espárragos de Navarra
Gruesos, de la Ribera, con aceite de oliva virgen extra. 14

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
Asados y rellenos de una brandada suave. 13

RECOMENDACIÓN DE LA CASA
Ensalada de tomate de Tudela
Tomate de temporada, cebolleta tierna y aceite de arbequina. 11

Alcachofas de Tudela con jamón
Corazones de alcachofa confitados con virutas de ibérico. 15

CARNES

Chuletón de vaca
Ración de 500 g a la brasa, con patatas panaderas. 32

Solomillo con piquillos
Solomillo de ternera a la parrilla con pimientos del piquillo confitados. 26

Carrillera al vino tinto
Guisada a fuego lento con vino de la zona. 20

Cordero lechal asado
Paletilla asada al horno, con su jugo. 28

RECOMENDACIÓN DE LA CASA
Chuletillas de cordero lechal
A la brasa de sarmiento. 22

PESCADOS

Rodaballo a la brasa
Rodaballo salvaje a la parrilla con refrito de ajos. 29

RECOMENDACIÓN DE LA CASA
Merluza en salsa verde
Lomo de merluza en salsa verde tradicional. 23

Chipirones en su tinta
Guisados en su tinta con cebolla pochada. 19

Bacalao al pil-pil
Lomo de bacalao ligado al pil-pil de toda la vida. 23

Lubina a la brasa con pisto
Lubina a la brasa sobre pisto casero. 24

POSTRES

Tabla de quesos navarros
Idiazabal y Roncal con membrillo casero. 8

Torrija caramelizada
Pan de hogaza empapado en leche infusionada y caramelizado al momento. 7

Helado artesano
Helado del día, elaborado en Navarra. 5,5

Tarta de queso
Cremosa, al horno, con queso Idiazabal. 7

RECOMENDACIÓN DE LA CASA
Cuajada con miel
Cuajada tradicional con miel de Navarra. 5

Precios en euros, IVA incluido. Pida nuestra carta de alérgenos al personal de sala.