

**Esta es la propuesta para hoy dependiendo del mercado y de los productos que cada temporada cultivamos en la huerta**

■ **Menú de OTOÑO:** 30,80€

■ **Menú EXPERIENCIAS DE MAHER**

Aperitivo + 3 Entrantes + Plato Principal + Postre: 48€

Aperitivo + 5 Entrantes + Plato Principal + Postre: 60€

■ **CARTA**

ENTRANTES:

**Pimientos del Pontigo**

anguila ahumada, zumo de arbequina ..... 17,10€

**Todas las verduras y hortalizas de este día**

salteadas en zumo de aceituna negral, yema de caserío..... 15,75€

**Alcachofas del Pontigo**

láminas de ibéricos y mensillas de cordero ..... 16,30€

**Terrina de foie**

melocotón asado, polvo de aceitunas..... 17,10€

**Láminas de cebolletas tiernas & pil-pil de ajetes**

bacalao confitado, crujiente de calamar ..... 16,10€

**Tallos de borraja**

pulpo asado, parmentier trufado ..... 15,10€

**Huevo de corral**

patatas de sartén rustidas, pimientos y cebolla costrada ..... 12,65€

**Pochas párrocas, fritada de Otoño**

papada ibérica sobre brasas de encina ..... 14,90€

*Nuestros productos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos, si desea más información de los componentes de nuestros productos o precisa una preparación especial de ellos consulte a nuestro personal de sala.*

**maher**  
HOTEL RESTAURANTE

VOGUE  
SELECCIÓN  
CATERING

WEDDING  
AWARDS  
»» 2016 ««  
bodas.net  
★★★★★

Reyno de  
Navarra  
PREMIO DE TURISMO

2 SOLES  
REPSOL

PREMIO NACIONAL DE  
GASTRONOMIA  
MARQUES DE DESIO

PREMIO  
PIL PIL  
MEJOR PLATO  
DE LA DECADA

PREMIO  
AURA  
RESTAURADORES

## PRINCIPAL

### Bacalao al ajoarriero

gambas & huevo escalfado ..... 25,30€

### Merluza a la parrilla

pisto de ajetes frescos y vinagreta de cítricos ..... 21,80€

### Rodaballo a la brasa

aromas de humo & vinagres viejos ..... 24,47€

### Callos, morros, patas de ternera

guisados con láminas de ibérico ..... 19,50€

### Pluma ibérica

ahumada en rescoldos de enebro ..... 21,70€

### Solomillo de buey

setas & vegetales ..... 24,90€

### Chuletón kilo

en tacos, sal gris & pimientos entreverados ..... 49,90€

### Rabo de novilla

glaseado, parmentier de patata, hierbas silvestres ..... 29,90€

## POSTRES

### Rulo de higo y cuajada

crema helada de whisky ..... 8,19€

### Frutos rojos

sopa de chocolate blanco y helado de lima al romero ..... 8,19€

### Torrija caramelizada

frutos secos, canela helada..... 8,19€

### Brazo de cacao

yogurt de pasión y helado de mango ..... 8,19€

LA SELECCIÓN DE LOS ENTRANTES DE LOS MENÚS SERÁ PARA MESA COMPLETA.