



CASTILLO DE GORRAIZ
RESTAURANTE



Esta es nuestra carta de platos, donde tú elegirías 3 entrantes, pescado, sorbete, carne, repostería y bodega.

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota. Puede ser con cortador (jamonero) durante el aperitivo
- Terrina de foie con queso provolone caramelizado, frambuesa galze y nueces
- Corona de foie fresco y manzana al aroma de calvados.
- Terrina de foie micuit, yema tostada, torta de pasas, caviar de fresa y yogourt de Malibú
- Ensalada de bacalao, ibérico y emulsión de pimiento dulce
- Ensalada de delicias de foie y escalopines de su magret.
- Ensalada de bogavante ****
- Carpaccio de gambas y vieira con helado de ajo negro y aromas silvestres
- Espárrago de navarra, migas de pastor y aire de parmesano
- Ensalada templada de cigala y su vinagreta tropical.
- Ensalada de delicias de mar con crujiente de tubérculos tropicales y patata nido
- Huevo a 62 °, pisto de la huerta y espuma de patata
- Nuestro huevo frito con patatas y hongos beltzas
- Acordeón de xixa-horis, foie y patata laminada con trufa perigurdín.
- Risotto de codorniz con hongos beltzas y castañas asadas.
- Charlota de hongos beltzas, piñones y trufa
- Escalibada de verduras de temporada con láminas de ibérico, queso de cabra y aire de mostaza
- Risotto de parmesano con trufa y foi dorado
- Ajarriero tradicional con langosta
- Crepe de marisco con langostino y crema purrusalda.
- Briq de txangurro, calabacín, gambas y salpicón de habitas baby
- Carpaccio de vieira, langostino y crema de echalotte-lima
- Crepe de borraja, cocoñas y espárragos trigueros silvestres
- Chipirón parrilla, crema de apionabo y ali-oli
- Vieira dorada, tapioca y calamaritos en su jugo
- Y otros entrantes que estamos elaborando para esta nueva temporada.

PESCADOS

- Rapito negro, cremoso de picual, infusión de begiaundi, gel de piquillo y fiedo thai
- Bacalao a baja temperatura, mix Pelayo quinoa, sopa de arbequina, dulce de Vizcaia y microbrotes.
- Medallón de rape, patata panadera, piperada y vinagreta de manzana y cebollino
- Merluza a la parrilla, crema de calabación tomillo con caviar de trufa
- Rodaballo albahaca, cebollet pelay-arroz de algas
- Merluza, cremoso de patata, burbujas de triguero, botón de cítricos y crujiente de algas
- Bogavante asado a la crema de tempranillo y muselina de estragón. *****

RESTAURANTE CASTILLO DE GORRAIZ

Avd. Egües, 78 – 31620 Gorraiz (Navarra)

Tel. 948337330 - Fax 948 337557 - E-mail restaurante@cgrestanturante.es



CASTILLO DE GORRAIZ
RESTAURANTE



SORBETES:

Limón, lima, mojito y mojito de frambuesa

CARNES

- *Solomillo de ternera del Baztán con dado de bacon y setas, crema de manzana y salsa de Oporto*
- *Láminas de jarrete de ciervo y foie sobre crema de coliflor y salsa de garbanzos.*
- *Lomos de ciervo con salsa de grosellas*
- *Confit de pato crujiente con orejones y jugo de membrillo.*
- *Rulo de cochinitillo asado a baja temperatura en su jugo, crema de calabaz y cogollo de Tudela*
- *Cordero asado, risotto de parmesano y mini hortalizas*
- *Magret de pato con salsa de naranja*
- *Presa Ibérica con salsa de uvas confitadas y brocheta de hortalizas braseada*

APERITIVOS DE POSTRE

- *Pasión de enebro y corazón de melón*
- *Nocilla glacee y petazetas de chocolate*
- *Aloe vera con infusión de frutos rojos*
- *Cava y piña con merengue tostado.*

REPOSTERÍAS

- *Tarta de hojaldre con nata y yema tostada*
- *Todo chocolate en diferentes texturas, cremoso, crujiente, helado...*
- *Homenaje a la frambuesa con su helado y tartaleta*
- *Chesse cake de albaricoque con helado de piel de limón*
- *Copa caribe con helado de milk y lima y bizcocho de albahaca.*
- *Torrija caramelizada con crema de baileys y helado oreo*
- *Coulant de caramelo con helado de chocolate 70% y naranja.*

BODEGA

- *Blanco Inurrieta Orchídea*
- *Rosado Inurrieta Mediodía.*
- *Vinos Tintos:*
 - Gran Feudo Viñas Viejas Reserva (Navarra)*
 - Inurrieta Cuatrocientos Crianza (Navarra)*
 - 1423 Príncipe de Viana Reserva (Navarra)*
 - Martínez Lacuesta Crianza (Rioja)*

RESTAURANTE CASTILLO DE GORRAIZ

Avd. Egües, 78 – 31620 Gorraiz (Navarra)

Tel. 948337330 - Fax 948 337557 - E-mail restaurante@cgrestanturante.es