

MENÚ SAN FERMÍN 2026


RESTAURANTE
LA CAPILLA

The
perfect
place to
dream

Entrantes al centro

Cazuelita de chorizos a la sidra
Croquetas de jamón ibérico
Ensalada de tomate feo de Tudela con sardina ahumada y emulsión de piparras
Alcachofas fritas con virutas de jamón y puré de coliflor trufado
Zamburiñas a la plancha con vinagreta de pimientos

Principales a elegir

Medio codillo de cerdo glaseado con puré de boniato a la vainilla
Menudicos de cordero
Filete de merluza rebozado con crema fina de marisco y duxelle de champiñones
Guiso de rabo al vino Oporto con parmentier de patata y trufa
Bacalao al ajoarriero con carne de vieira y gambitas
Chuletillas de cordero con patatas fritas y pimientos del Padrón
Rodaballo a la plancha en piperrada y crujiente de puerro
Solomillo de ternera con su jugo y patata panaderas con pimientos

Postres

Tarta de queso con espuma de Idiazabal y miel de caña
Brownie de chocolate y avellanas, crema de Baileys y helado mascarpone
Sorbete de piña, coco y ron
Torrija tradicional con helado de turrón y crema inglesa

69'00
€

IVA Incluido

Incluido en el menú

1 botella para cada 2 personas
Marco Real: tinto crianza, blanco chardonnay y rosado
Agua y pan

Café no incluido

BY MET
Gastro

WWW.GASTROBYMET.COM



MENÚ SAN FERMÍN 2026


RESTAURANTE
LA CAPILLA

The
perfect
place to
dream



Starters to share

Small casserole of chorizo in cider
Iberian ham croquettes
Ugly Tudela tomato salad with smoked sardine and piparra pepper emulsion
Fried artichokes with shaved ham and truffled cauliflower purée
Grilled scallops with pepper vinaigrette



Choice of main courses

Half a glazed pork knuckle with vanilla sweet potato purée
Lamb chops
Battered hake fillet with fine seafood cream and mushroom duxelle
Oxtail stew in port wine with potato parmentier and truffle
Codfish with scallop meat and prawns
Lamb cutlets with fried potatoes and Padrón peppers
Grilled turbot in piperrada sauce and crispy leek
Beef sirloin steak with its juices and baked potatoes with peppers



Desserts

Cheesecake with Idiazabal foam and cane honey
Chocolate and hazelnut brownie, Baileys cream and mascarpone ice cream
Pineapple, coconut and rum sorbet
Traditional French toast with nougat ice cream and crème anglaise

69^{'00}
€

VAT included

Included in the menu

1 bottle for 2 people
Marco Real: Crianza Red, Chardonnay White and Rosé Wine
Water and bread

Coffee not included

BY MET
Gastro

WWW.GASTROBYMET.COM

MENÚ SAN FERMÍN 2026


RESTAURANTE
LA CAPILLA

The
perfect
place to
dream



Entrées au centre

Cassolette de chorizo au cidre
Croquettes au jambon ibérique
Salade de tomate "moche" de Tudela avec sardine fumée et émulsion de piments piparra
Artichauts frits avec copeaux de jambon et purée de chou-fleur à la truffe
Pétoncles grillés avec vinaigrette aux poivrons



Plats principaux au choix

Jarret de porc laqué avec purée de patate douce à la vanille
Abats d'agneau en ragoût
Filet de merlu pané avec crème fine de fruits de mer et duxelles de champignons
Ragoût de queue de bœuf au vin de Porto avec parmentier de pomme de terre et truffe
Morue à l'ajoarriero avec chair de coquille Saint-Jacques et petites crevettes
Côtelettes d'agneau avec frites et poivrons de Padrón
Turbot grillé à la pipérade et croustillant de poireau
Filet de bœuf avec son jus et pommes de terre boulangères aux poivrons



Desserts

Gâteau au fromage avec mousse d'Idiazabal et miel de canne
Brownie au chocolat et aux noisettes, crème de Baileys et glace au mascarpone
Sorbet ananas, coco et rhum
Pain perdu traditionnel avec glace au nougat et crème anglaise

69^{'00}
€

TVA incluse

Inclus dans le menu

1 bouteille pour 2 personnes
Marco Real : Vin Rouge Crianza, Vin Blanc Chardonnay et Rosé
Eau et pain

Café non compris

BY MET
Gastro

WWW.GASTROBYMET.COM

