

LAS MEJORES MESAS DE NAVARRA



TÚBAL

PROPIETARIO ATXEN JIMÉNEZ ESQUIROZ ••• JEFE DE COCINA NICOLÁS RAMÍREZ JIMÉNEZ
JEFE DE SALA ATXEN JIMÉNEZ ESQUIROZ ••• SUMILLER JOSÉ RAMÓN GALAR SOLA



Demetrio y Ascensión inauguraron en 1942 un modesto restaurante. Con su nombre, homenajean al patriarca fundador de la muy ilustre villa de Tafalla: **Túbal**, el primer herrero de la historia, domesticador del fuego. Iniciaron al tiempo una de las sagas de restauradores de mayor prestigio de Navarra y de España. Una de sus hijas, **Atxen**, heredó pericia y maestría en el dominio del fuego, si bien que aplicado a las artes culinarias. Su misma habilidad y pasión por los fogones, la transmitió a su vez a su hijo **Nicolás**, quien hoy día comparte éxito y responsabilidad en el planteamiento gastronómico del negocio. El antiguo edificio remodelado de la plaza porticada, se ha convertido en un distinguido y polifuncional complejo de alta restauración y hostelería en continuo crecimiento, con patio interior acristalado, valiosas pinacoteca y colección de antigüedades, bodega del siglo XVII... que dispone incluso de Discoteca, Piano-Bar, Vinoteca-Delicatessen, Sala de Conferencias y Reuniones. Pero su sello de identidad es su propuesta de alta cocina, refinada, creativa, estacional, con predilección por las verduras de Navarra y el mejor producto de la tierra; una "cocina para disfrutar", al tiempo tradicional y actual, sin llegar a ser de vanguardia, con la que forma parte de la historia viva de la gastronomía contemporánea de Navarra y que estampa con trazos de autor en menús personalizados.

COCINA DE AUTOR - TRADICIONAL PUESTA AL DÍA 50 €

Pza. Navarra, 4 · Tafalla (Navarra)

948 700 852

tubal@restaurantetubal.com

www.restaurantetubal.com

(*) Cardo rojo en ensalada, ostra y verdura de invierno

(*) Pochas de Navarra y guindillas fritas

(*) Alcachofas de Tudela fritas y a la plancha, papada de pío negro del Baztán y cigala en su jugo

(*) Bizcocho de cítricos al vapor, granizado de menta, chocolate blanco y vainilla

(*) Bodega > 350 referencias

(*) Menús: Día (39 €)

Degustación (63 €)

Gastronómico Túbal (49 €)