



Cóctel de bienvenida

Chupito de gazpacho
Buñuelito de bacalao
Cucharita de escalivada con ventresca
Mejillones en escabeche
Bocadito de patatas revolconas con pulpo y gratín de all i oli
Croqueta de rabo de toro y setas
Brocheta de gamba blanca al ajillo
Bebidas Vinos D.O. Alicante, cervezas, refrescos y agua mineral.

Entrada individual

Carpaccio de gamba roja

Plato principal

(para confirmar la semana anterior al evento)

Lomo de bacalao con espinacas y gratinado de alioli
o
Carrillada ibérica al vino tinto

Postre

Tarta de chocolate con mermelada de naranja
Cava o sidra
Café / Infusiones

Bebidas

Vino blanco y tinto Fruto Noble, D.O. Alicante
Agua mineral, cervezas, refrescos

Precio por persona 60€ (IVA incluido)

Barra libre 16€ (IVA incluido) (2 horas)

Menú revisado junio 2023, vigencia de 6 meses.

Menú para un mínimo de 15 personas. Las bebidas están incluidas desde que se sientan todos los comensales, hasta que se sirve el café. Contratación con un mínimo de 48 horas. Se facturarán mínimo los comensales contratados. Los menús pueden sufrir cambios debido a la temporalidad de los platos.