



Cóctel de bienvenida

Jamón ibérico con morterito de tomate y pan de cristal
Cucharita de ensaladilla de pescado azul.
Cucharita de escalivada con ventresca
Quisquillas hervidas
Bombon de foie con mermelada de higo
Banderilla de boquerón y berberecho con tomate cherry y encurtidos
Palitos de berenjena a la miel
Croquetas de marisco, queso y rabo de toro y setas.
Bebidas Vinos D.O. Alicante, cervezas, refrescos y agua mineral.

Entrada individual

Caldo de galera con brocheta de gamba (1/2 ración)
Degustación de arroz a banda (1/2 ración)

Plato principal

(para confirmar la semana anterior al evento)

Rape con espinacas y gratín de all i oli (1/2 ración)
o
Lomo de buey asado a la parrilla (1/2 ración)

Postre

Tarta de queso con culis de fresa
Cava o sidra
Café / Infusiones

Bebidas

Vino blanco Javier Sanz, DO Rueda
Vino tinto Marqués de Cáceres, D.O. Rioja
Agua mineral, cervezas, refrescos

Precio por persona 72€ (IVA incluido)

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

Menú revisado mayo 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.