



### Cóctel de bienvenida

Jamón ibérico con morterito de tomate y pan de pueblo  
Cucharita de ensaladilla de merluza  
Cucharita de escalivada con ventresca  
Quisquillas hervidas  
Bombon de foie con mermelada de higo  
Banderilla de boquerón 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

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, DO Rueda  
Vino tinto, D.O. Rioja  
Agua mineral, cervezas, refrescos

**Precio por persona 78€** (IVA incluido)

**Barra libre 18€** (IVA incluido) (2 horas)

*Menú revisado mayo 2024, 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.