



## Aperitivos a compartir

Escalivada de pimiento rojo y berenjena con bonito marinado

Croqueta de marisco

Cesta de gambosí

Revuelto de patatas con migas de bacalao y piquillos

## Plato principal

Arroz con verduras de temporada (1/2 ración)

Rodaballo con sofrito de ajos y piñones (1/2 ración)

## Postre

Leche frita con dátiles y helado de vainilla

Café/Infusión.

## Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Alicante.

Agua mineral, cervezas, refrescos.

**Precio por persona 45€** (IVA incluido)

*Menú revisado enero 2025, vigencia de 3 meses.*

*Los sábados y domingos este menú solo estará disponible en nuestros comedores privados.*

Menú para un mínimo de 12 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.