



Cóctel de bienvenida

Pan de pueblo con tomate y jamón ibérico
Cucharita de ensaladilla de merluza
Cucharita de escalivada con ventresca
Tartar de gamba y salazones
Bombon de foie con mermelada de higo
Banderilla de boquerón con tomate cherry y encurtidos
Coca de queso azul y panceta ibérica
Palitos de berenjena a la miel
Croqueta de marisco
Croqueta de 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 y tinto, D.O. Alicante
Agua mineral, cervezas, refrescos

Precio por persona

70€ (IVA incluido)

Suplemento vinos especiales

Blanco Enrique Mendoza o DO Rueda de la casa
Tinto Tarima Hill o DO Rioja/Ribera de la casa

80€ por persona (IVA incluido)

Barra libre

18€ (IVA incluido) (2 horas)

Menú revisado enero 2025, 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.