



Coctel de pie

Pan de pueblo con tomate y jamón ibérico
Bombón de foie con mermelada de higo
Banderilla de boquerón con tomate cherry y encurtidos
Cucharita de ensaladilla de merluza
Tartar de gamba y salazones
Coca de cebolla y pulpo a la brasa
Palitos de berenjena con miel / Alcachofa a la brasa con jamón *
Croqueta de marisco
Bocadito de panceta a baja temperatura

Ensalada de bogavante con aguacate y mango
Degustación de arroz con rabo de toro

Tartaleta de limón
Tarta de chocolate con mermelada de naranja

Bebidas Vino blanco y tinto de la casa DO Alicante
Agua mineral, cervezas, refrescos.

Precio por persona 57€ (IVA incluido)

Suplemento vinos especiales Blanco Enrique Mendoza o DO Rueda de la casa
Tinto Tarima Hill o DO Rioja/Ribera de la casa
67€ por persona (IVA incluido)

Menú revisado enero 2026, vigencia de 3 meses.

Menú para un mínimo de 12 personas. Las bebidas están incluidas desde que se sientan todos los comensales, hasta que se sirve el postre. Contratación con un mínimo 4 días de antelación. Se facturarán mínimo los comensales contratados. Los menús pueden sufrir cambios debido a la temporalidad de los platos.

*Según temporada