

MENÚ DE GRUPO



AL CENTRO A COMPARTIR

1. Hogaza de pan a la brasa tomate y alioli Surtido de ibéricos.
2. Chupito de Salmorejo con chips de torreznos, coulis de frutos del bosque y nieve de queso con albahaca.
3. Sepia a la brasa trinchada con salteado de ajetes tiernos y tomate seco.
4. Patatas al estilo arriero con gamba blanca al ajillo, mahonesa de espárragos y katsuobushi.

A ELEGIR

1. Arroz , Gazpacho o Fideua del CHEFF (con productos de temporada).
2. Solomillo de Teruel a la brasa con puré de manzana asada, tierra de setas y fioe.
3. Rape en salsa marinera con verduras en tempura.

POSTRE

Selección de postres caseros

34,50€ p/pers

incluye 1 bebida

+ 8€ bebida ilimitada

RESERVAS: 678 915 550

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Pan artesano y AOVE
Hueva de mújol semicurada y almendras fritas
Cecina de wagyu japonés
Verdura en tempura melosa

PRIMER PLATO

Alcachofa rellena de jamón y setas con foie caramelizado

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Rape con verduritas salteadas al wok
Arroz de pluma ibérica, pimientos del piquillo y setas de temporada
Rabo de toro al vino tinto

POSTRE

Tarta de queso
Café e infusiones

BODEGA

Vino tinto: Am3 by Asenjo & Manso ´23 (D.O. Ribera del Duero)
Vino blanco: Inspiración Pámpano ´24 (D.O. Rueda)

Precio com 80 € IVA incluido

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Pan artesano y AOVE

Anchoas del cantábrico y tomate cherry Lobello

Atún rojo encebollado y escabechado

Pulpo a la llama, tomatillo verde mejicano y kimchie ahumado

PRIMER PLATO

Ajo blanco con tartar de quisquilla de arrastre

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao al pil pil con crujiente de wakame

Arroz meloso de rape, gamba blanca de Santa Pola y verduras

Pluma ibérica macerada en soja a la brasa

POSTRE

Tarta de limón con sorbete de hierbabuena

Café e infusiones

BODEGA

Vino tinto: Am3 by Asenjo & Manso '23 (D.O. Ribera del Duero)

Vino blanco: Inspiración Pámpano '24 (D.O. Rueda)

Precio con 85 € IVA incluido

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Pan artesano y AOVE

Quisquilla hervida de la bahía de Santa Pola

Bondiola y lomo ibérico de bellota

Chipirones fritos con ajetes y ñora seca

PRIMER PLATO

Ensalada de bogavante canadiense

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Tartar de atún rojo

Fideua negra con sepia y gamba blanca de Santa Pola

Solomillo de vaca vieja a la brasa

POSTRE

Tarta de queso

Café e infusiones

BODEGA

Vino tinto: Am3 by Asenjo & Manso '23 (D.O. Ribera del Duero)

Vino blanco: Inspiración Pámpano '24 (D.O. Rueda)

Precio con 95 € IVA incluido