

Menús Eventos

carabí
RESTAURANTE



Menú Arca

APERITIVO para compartir

Tostas de pan rústico con tomate aliñado y alioli casero

ENTRANTES para compartir

Ensalada alicantina con tomate de la huerta y ventresca

Ensalada con tomate de la huerta, ventresca, alcaparrón y polvo de aceituna negra

Mix de croquetas melosas

Croquetas caseras de jamón ibérico y pollo rustido

Huevo a 65º con setas de temporada y torreznos

Huevo a baja temperatura con cremoso de patata, aceite de pimentón y crujiente de pan de semillas

PLATO PRINCIPAL A elegir

Arroz a banda

Con tropezones de atún, mero y gambita pelada

Tataki de atún con salpicón de mango y aguacate

Lomo de atún con salpicón de mango y aguacate, mahonesa de wasabi y salsa ponzu

Secreto a baja temperatura con patatas de rio confitadas

Secreto a baja temperatura especiado y reducción de vino

POSTRE

S'More...

Nuestra versión del s'more con mousse de chocolate al 70%, crumble de cacao y marshmellow fundido

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa para cada 4 personas

30€ IVA incluido/persona

Menú Jlicitano

APERITIVO individual

Vasito de salmorejo cordobés, caviar de AOVE y pan rustico crujiente

ENTRANTES para compartir

Ensalada Thai con langostinos tigre y aliño de maracuyá

Langostinos tigre a la plancha, mango, aliño de maracuyá y noodles de arroz crujientes

Fritura de calamares con esencias mediterráneas

En harina de garbanzos con alioli negro y mahonesa de azafrán

Flor de alcachofa con panceta ibérica y sichimi fresco

Alcachofa confitada con crema de cebolla confitada y leche de cabra ahumada

PLATO PRINCIPAL A elegir

Arroz de secreto y verduras

Arroz seco con secreto de cerdo y verdura de la huerta

Salmon a la plancha con salsa de eneldo y semillas de mostaza encurtida

Con patatas rio rustidas y salteado de espárragos

Solomillo de cerdo Duroc a la parrilla con Ras al Hanout

Con chutney de zanahoria y cremoso de patata

POSTRE

Nuestro cheesecake con coulis de guayaba y helado de nueces pecanas

Tarta de queso cremosa, guayaba, migas de galletas y helado de nueces pecanas

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa para cada 4 personas

35€ IVA incluido/persona

Menú Carabí

APERITIVO individual

Croqueta de rabo de toro con emulsión de ají amarillo

ENTRANTES para compartir

Ensalada de queso de cabra, manzana caramelizada y arándanos
Con manzana granny smith, arándanos secos, cebolla frita y vinagreta de Dijon y balsámico

Huevo a 65° con setas de temporada y torreznos
Huevo a baja temperatura con cremoso de patata, aceite de pimentón y crujiente de pan de semillas

Tartar de salmón con ajoblanco de pistacho
Tartar de salmón fresco con tirabeques, manzana verde y lima con ajoblanco de pistacho

PLATO PRINCIPAL A elegir

Arroz de chipirones, setas y ajos tiernos
Arroz seco servido con tinta de sepia al natural

Lubina con aceite de ajos tiernos y tomate concassé
Lubina a la plancha con aceite de ajos tiernos, tomate concassé y patata fondant

Presa ibérica a la parrilla con chimichurri verde de pistachos, menta y albahaca
Presas ibéricas trinchadas con yuca frita y chimichurri verde casero

POSTRE

Crumble templado de manzana y canela
Crumble casero de manzana y canela, salsa toffee y helado mantecado

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa para cada 4 personas

38€ IVA incluido/persona

Menú Iris

APERITIVO individual

Hummus con aceite de pimentón de la vera y naan a la parrilla

ENTRANTES para compartir

Ensalada de perretxikos confitados, idiazábal y crispy de jamón

Con queso idiazábal, perretxikos confitados, tomatillos y vinagreta de Módena y miel

Tataki de atún con salpicón de mango y aguacate

Lomo de atún con salpicón de mango y aguacate, mahonesa de wasabi y salsa ponzu

Tabla de jamón ibérico al corte y queso rokari curado

Jamón ibérico al corte con queso ronkari curado de leche cruda y picos de pan cristal

Pulpo asado al estilo tradicional con romesco

Fina parmentier de patata, aceite de pimentón de la vera y típica salsa romesco

PLATO PRINCIPAL A elegir

Degustación de arroces

*opción: arroz a banda y arroz de secreto con verduras de la huerta

Bacalao asado con suave alioli de miel y verduritas

Con salteado de verduras, alioli suave de miel y teja de pimentón

Presas ibéricas al té negro lapsang souchong

Con patatas de río confitadas

POSTRE

Coulant de chocolate

Bizcocho tierno de chocolate fundente, tierra de cacao y helado de chocolate negro y naranja

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa para cada 4 personas

45€ IVA incluido/persona

Menú Infantil

ENTRANTES para compartir

Snack: patatas y aceitunas

Croquetas melosas de jamón Ibérico

Fritura de calamaritos a la andaluza

PLATO PRINCIPAL A elegir

Arroz a Banda

Fingers de pollo caseros con patatas fritas

Hamburguesa de ternera al plato con patatas fritas

POSTRE

Helado de chocolate
Con crumble de chocolate y almendras

BEBIDAS

Agua y refrescos

18€ IVA incluido/persona

Servicios Extras

● **ESTACIÓN DE BEBIDAS** Presentada en champanera

REFRESCOS 15 refrescos **30€**
Acompañado de frutos secos y olivas aliñadas

TERCIOS CERVEZA 20 tercios **45€**
Acompañado de frutos secos y olivas aliñadas

● **RINCÓN DEL VERMUT** **120€**
Servicio de 3 botellas

Mesa de tres tipos de vermut, aceitunas, patatas y encurtidos típicos de la zona

● **APERITIVO DE BIENVENIDA** **15€/persona**
Duración estimada de 30 minutos

VASITO A elegir uno
Salmorejo con crujiente de pan
Sopita fría de espárragos y hueva de salmón
Gazpacho de remolacha con aguacate y feta

TOSTA A elegir uno
Bacalao confitado y pisto de verdura asada
Brandada de bacalao, polvo de aceituna negra y caviar de AOVE
Hummus con cebolla encurtida, sésamo y cilantro

CALIENTE A elegir uno
Mini croquetas melosas
Brocheta de gamba en tempura con salsa de chili dulce
Sticks de berenjena y teriyaki

BEBIDAS

Cervezas, vermut, refrescos, vino blanco/tinto de la casa

Condiciones

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas. Consultar excepciones.
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto entre los diferentes menús. (Los cambios requieren una re-cotización).
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 72h de antelación.
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en copas: 6.50€ (excepto en marca gama premium).
- El arroz será preparado para mínimo 2 personas.
- El plato principal será el mismo para todos los menús infantiles y válido hasta los 12 años.
- Las bebidas incluidas en el menú son a partir de la llegada de todos los comensales sentados en mesa hasta el postre.

Contacto



reservas@hotelareca.es



965685477



669470942



www.restaurantecarabi.es