

MENÚ ARECA

ENTRANTES

(A COMPARTIR)

Ensalada de salmón ahumado y aguacate con sticks de trigo crujiente
Con salmón ahumado, aguacate, cherry, tápenas y vinagreta de mostaza Dijon, miel y eneldo.

Tabla de jamón ibérico al corte y queso rokari curado
Jamón ibérico al corte con queso rokari curado de leche cruda y picos de pan cristal.

Huevo a 65° con salteado de chiripones y hongos
Huevo a baja temperatura con salteado de chipirón, hongos y su teja crujiente.

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.

Carrillera de ternera estofada al estilo tradicional
Con parmentier de calabaza especiada.

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

27€ IVA incluido/persona

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 6.50€ (excepto en copas gama premium)
- El arroz será preparado para mínimo 2 personas

MENÚ ILICITANO

APERITIVO

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

ENTRANTES

(A 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.

Revuelto de setas de temporada y gambitas
Con setas de temporada confitada, ajos tiernos, gambitas y crujiente de pan.

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR)

Arroz de secreto y verduritas
Arroz seco con secreto de cerdo y verdura de la huerta.

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

Solomillo de cerdo Duroc con duxelle de setas y monastrell
Solomillo de cerdo trinchado con duxelle de setas, reducción de monastrell y calabaza especiada.

POSTRE

Cumple de manzana templado
Crumble casero de manzana y canela, salsa toffee y helado de vainilla de Madagascar.

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa

32€ IVA incluido/persona

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 6.50€ (excepto en copas gama premium)
- El arroz será preparado para mínimo 2 personas

MENÚ CARABÍ

APERITIVO

Vasito de gazpacho de remolacha con queso feta, aguacate y brotes de cilantro.

ENTRANTES

(A COMPARTIR)

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

Mix de croquetas melosas de jamón ibérico y pollo rustido
Al estilo tradicional casero.

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.

Bacalao asado con salteado de setas y lenteja beluga
Lomo de bacalao asado con suave salsa de setas, lenteja beluga y aceite de avellana tostada.

Cordero asado en su jugo
Cordero recental asado a baja temperatura servido con patatas panaderas al estilo tradicional.

POSTRE

Coulant de chocolate templado
Bizcocho tierno de chocolate fundente, crumble de cacao y helado de chocolate negro y naranja.

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa

35€ IVA incluido/persona

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 6.50€ (excepto en copas gama premium)
- El arroz será preparado para mínimo 2 personas

MENÚ IRIS

APERITIVO

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

ENTRANTES

(A COMPARTIR)

Ensalada de pato crujiente

Huevo de codorniz con su yema líquida, nueces, manzana verde, rabanitos y aliño de mostaza.

Degustación de quesos artesanos con nueces garrapiñadas y membrillo

Ronkari curado, ronkari azul, idiazábal, garrotxa cabra, gouda añejo y brie con tartufata.

Jamón Ibérico al corte

Acompañado de crujientes 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.

Lubina con muselina de calabacín y salteado de espárragos

Lubina asada con muselina de calabacín, salteado de espárragos, ajos tiernos y tomate concassé.

Presa ibérica a la parrilla con chimichurri verde de pistachos, menta y albahaca

Presa ibérica trinchada con yuca frita y chimichurri verde casero.

POSTRE

Si la vida te da limones...

Nuestra versión del lemon pie con toques de frambuesa.

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa

45€ IVA incluido/persona

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 6.50€ (excepto en copas gama premium)
- El arroz será preparado para mínimo 2 personas

SERVICIOS EXTRAS

APERITIVO DE BIENVENIDA

DURACION ESTIMADA DEL APERITIVO - 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)

Salmón ahumado, queso batido y brotes con aliño de mostaza y eneldo
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
Langostino en tempura con salsa de chili dulce
Sticks de berenjena y teriyaki

BEBIDAS

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

10€ IVA incluido/persona