



## MENÚ ARECA

### ENTRANTES (al centro)

Ensalada Carabí

Degustación de quesos con dulce de membrillo y frutos secos

Huevos rotos con jamón

### PLATO PRINCIPAL (mismo para todos los comensales, a elegir uno)

Arroz a banda

Secreto ibérico a la parrilla con patatas a lo pobre

Bacalao a baja temperatura con sanfaina de verduras

### POSTRE

Surtido de repostería casero

### BODEGA

Tinto y blanco de la casa

Refrescos, cervezas

\*\*\*\*\*

Café e infusiones

\*\*\*\*\*

**25 € por persona IVA incluido**

\*\*\*\*\*

- 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 24 horas de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5 € (excepto en copas gama premium)



### MENÚ ILICITANO

#### ENTRANTES (al centro)

Ensalada de la huerta

Revuelto de chipirones, ajetes y gambas

Croquetas de secreto ibérico y setas

#### PLATO PRINCIPAL (mismo para todos los comensales, a elegir uno)

Fideuá a la marinera

Solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas

Lubina a la plancha con papillote de verduras

#### POSTRE

Surtido de repostería casero

#### BODEGA

Tinto y blanco de la casa

Refrescos, cervezas

\*\*\*\*\*

Café e infusiones

\*\*\*\*\*

**29 € por persona IVA incluido**

\*\*\*\*\*

- 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 24 horas de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5 € (excepto en copas gama premium)



## MENÚ CARABÍ

### ENTRANTES (al centro)

Ensalada de mozzarella con tomate y pesto de albahaca

Degustación de quesos con dulce de membrillo y frutos secos

Pulpo al horno con vinagreta de pimentón ahumado

### PLATO PRINCIPAL (mismo para todos los comensales, a elegir uno)

Arroz del señoret

Presa ibérica a la parrilla con patatas voladoras

Merluza a la riojana con patatas panaderas

### POSTRE

Surtido de repostería casero

### BODEGA

Tinto y blanco de la casa

Refrescos, cervezas

\*\*\*\*\*

Café e infusiones

\*\*\*\*\*

**32 € por persona IVA incluido**

\*\*\*\*\*

- 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 24 horas de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5 € (excepto en copas gama premium)



## MENÚ IRIS

### ENTRANTES (al centro)

Ensalada Carabí

Jamón ibérico cortado a cuchillo

Tataki de atún rojo con base de goma wakame y marinado en su salsa

Pulpo al horno con vinagreta de pimentón ahumado

### PLATO PRINCIPAL (mismo para todos los comensales, a elegir uno)

Triángulo de arroces (negro, banda, fideuá)

Entrecote de buey a la parrilla con patatas a lo pobre

Lubina a la plancha con papillote de verduras

### POSTRE

Fondant de chocolate con helado de vainilla

### BODEGA

Tinto y blanco de la casa

Refrescos, cervezas

\*\*\*\*\*

Café e infusiones

\*\*\*\*\*

**39 € por persona IVA incluido**

\*\*\*\*\*

- 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 24 horas de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5 € (excepto en copas gama premium)

# Carabí

restaurante

## MENÚ ACACIA

### ENTRANTES (al centro)

Ensalada Carabí

Degustación de quesos con dulce de membrillo y frutos secos

Carpaccio de gambas con parmesano y vinagreta de lima y aguacate

Quisquillas de la bahía de Santa Pola

### PLATO PRINCIPAL (mismo para todos los comensales, a elegir uno)

Triángulo de arroces (negro, banda, fideuá)

Solomillo de ternera con reducción de fondillón y patatas a lo pobre

Rodaballo a la plancha con su aleta frita y verduras salteadas

### POSTRE

Milhojas de crema pastelera con salsa de gianduja

### BODEGA

Tinto y blanco de la casa

Refrescos, cervezas

\*\*\*\*\*

Café e infusiones

\*\*\*\*\*

**45 € por persona IVA incluido**

\*\*\*\*\*

- 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 24 horas de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5 € (excepto en copas gama premium)



### MENÚ NIÑOS

#### ENTRANTES (al centro)

Patatas y aceitunas

Croquetas

Calamares

#### PLATO PRINCIPAL (mismo para todos los comensales, a elegir uno)

Arroz a banda

Pechuga de pollo

Hamburguesa

Pizza

#### POSTRE

Helado de chocolate

\*\*\*\*\*

**15 € por persona IVA incluido**

\*\*\*\*\*

- 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 24 horas de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5 € (excepto en copas gama premium)