

MENUS CELEBRACIONES

Opción nº1

Centro de mesa

Ensalada de tomates con queso cremoso de olivas negras
y pipirrana de anchoas

Tartar de salmón y aguacate, cavair de wasabi

Croquetas japoñolas, de kombu, shitake y jamón ibérico

A elegir

Arroz de sepia, langostinos y verduras de temporada

Ó

“Yakifideua” con sepia, ibérico y katsibushi

De postre

Tiramisú de almendras y cremaet de ron

Cafés e infusiones

Aguas minerales

Vino blanco Alcanta d.o. alicante

Vino tinto Javier Sanpedro cosecha d.o. rioja

Precio p.p. 30,00 €

(a elegir 2º plato del menú nº2, suplemento 3 €)



Premiado con:



Opción nº2

Centro de mesa

Nuestra ensaladilla lusa

Chirasi de buey de mar gratinado con salsa ponzu cremosa

Huevo crujiente, tajine de setas a la pimienta de sitchuan

A elegir

Dorada en suquet con un toque de jengibre y lima

Ó

Paletilla de cordero confitada a las especias

De postre

Chocolate.(mousse, helado, caviar, teja...)

Cafés e infusiones

Aguas minerales

Vino blanco Alcanta d.o. alicante

Vino tinto Javier Sanpedro cosecha d.o. rioja

Precio p.p. 35,00 €



Premiado con:



Sol
de la Guía Hespali
desde 2012



Bib Gourmand
de la Guía Michelin
desde 2015

Opción nº3

Centro de mesa

Salmón marinado al martini, albahaca y caviar de cítrico
Cecina de buey pan con tomate
Ensalada verde, de espinacas albahaca y requesón
Maki sushi de atún

Lubina rellena de langostinos

Ó

Asado de Buey Black Angus,
salsa de setas y patatas dauphinoise al romero

De postre

Strawberry cheesecake

Cafés e infusiones

Aguas minerales

Vino blanco Dinastia d.o. rueda

Vino tinto Azpilicueta crianza d.o. rioja

Precio p.p. 40,00 €



Premiado con:



Opción nº4

Centro de mesa

Jamón ibérico cortado a mano pan con tomate
Tabla de quesos de castellón

Merluza rellena de langostinos, salsa holandesa

Solomillo de vaca,
polenta de tubérculos y salsa de tres mostazas

De postre

Pastel de chocolate negro
con su helado y teja de cacao

Cafés e infusiones

Aguas minerales

Vino blanco Dinastia d.o. rueda

Vino tinto Azpilicueta crianza d.o. rioja

Precio p.p. 45,00 €



Premiado con:



Complementos

- Cava Raimat brut Charnonnay 3,00 € p.p.
- Tarta celebración 5,00 € p.p.
- Copas y combinados 6,00 € unid.
- Aperitivo de bienvenida con snack 5,00 € p.p.
- Posibilidad de ampliar el aperitivo, consulte nuestras opciones.

Servicios incluidos

- Decoración de las mesas.
- Parking durante el servicio de restaurante
- Servicio de guardarropia



Premiado con:

