



menú **NAVIDAD**

ENTRANTES CENTRO DE MESA

- Cigalas a la brasa.
- Sepieta valenciana a la brasa con kimchi.
- Bao carrillera y setas.

PRINCIPALES

- Fideua de cochinillo, calabaza y blanquet.
- Rodaballo a la menier de hierbas con edamame y patata baby.

POSTRE

- Mil hojas de chocolate con perlas de aceite de oliva.
- Dulces navideños.

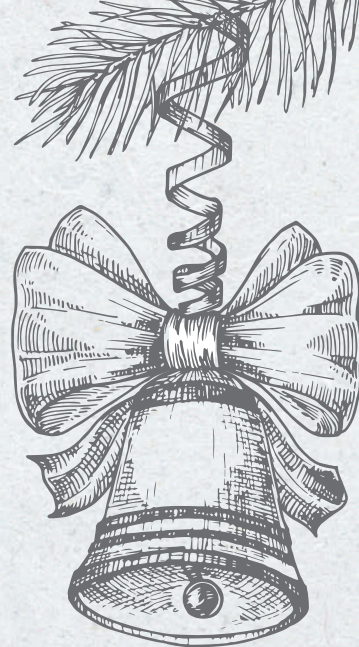
BODEGA

- Aguas, refrescos, cervezas, cafés.
- Vino blanco. Enrique Mendoza. Chardonnay Alicante.
- Vino tinto. Finca Resalso Emilio Moro. Ribera del Duero.
- Copa de cava.

60 €

Menús exclusivo para comida del lunes 25 de diciembre • Bodega incluida en el menú
Servicios de pan incluido • Todos los precios son en euros e incluyen IVA.





menú **NOCHE VIEJA**

ENTRANTES CENTRO DE MESA

- Ostra a la brasa.
- Cigalas a la brasa.
- Carabinero a la brasa.
- Vieira a la brasa con holandesa.

PRINCIPALES

- Royal de rabo con mini verduritas a la brasa.
- Rape con ajo blanco y albahaca.

POSTRES

- Couland de turrón de jijona.
- Dulces navideños.

BODEGA

- Aguas, refrescos, cervezas, cafés.
- Vino blanco. Enrique Mendoza. Chardonnay Alicante.
- Vino tinto. Finca Resalso Emilio Moro. Ribera del Duero.
- Copa de cava.

110 €

Menús exclusivo para cena del domingo 31 de diciembre • Incluye bolsa de cotillón, uvas de la suerte y brindis con cava
• Bodega incluida en el menú • Servicios de pan incluido • Todos los precios son en euros e incluyen IVA.



menú **DÍA de REYES**



50 €

Menús exclusivo para comida del sábado 6 de enero • Bodega incluida en el menú
Servicios de pan incluido • Todos los precios son en euros e incluyen IVA.