



MENÚ ADULTOS
ESPECIAL REYES
THREE KINGS SPECIAL

Disponible / Available: 05.01.2025 & 06.01.2025

- Los menús se sirven por mesa completa / Menus are served to full table -



APERITIVOS / APERITIFS

Croqueta de cocido con jamón ibérico.

Spanish Christmas stew croquette with Iberian ham.

Anchoa de bota sobre coca alicantina, tomate concasse y mouse de mascarpone avainillado.

Salt-cured anchovy on Alicante-style bread, tomato concassé and vanilla mascarpone mousse.

ENTRANTES A ELEGIR / STARTERS TO CHOOSE

Sashimi de pescado de lonja, verduritas escabechadas, romesco y emulsión de hierbas.

Fish market sashimi, pickled vegetables, romesco sauce and herb emulsion.

Tosta hojaldrada de carrillada de ternera trufada al px, foie y duxelle de champiñón.

Puff pastry toast with truffled tender beef and Pedro Ximénez sauce served with foie and mushroom duxelle.

PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN DISHES TO CHOOSE

Presa ibérica macerada al grill, trinchat de chirivía y wasabi y salsa Yakiniku.

Grilled marinated Iberian pork shoulder, parsnip and wasabi mash with Yakiniku sauce.

Corvina asada con salsa suquet, gambas al ajillo, patatas confitadas y hierbas marinas.

Roasted Corvina Fish with seafood sauce, garlic shrimp, confit potatoes and sea herbs.

Arroz meloso de rape, sepia y gambón al grill con alioli de ñora y chipotle.

Mellow rice with Monkfish, cuttlefish, and grilled prawns, served with red pepper and chipotle garlic sauce.

POSTRE / DESSERT

Tarta de queso cremosa con toffee de Baileys, frutos rojos y helado de castaña.

Creamy cheesecake with Baileys toffee, red berries, and chestnut ice cream.

BODEGA / WINES

Blanco / White: Basarlón | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto / Red: Valduvon | Tempranillo | D.O. Ribera del Duero

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

Cerveza de barril, refrescos, agua | Draft beer, soft drink, water



60 €

IVA incluido | VAT included



MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU

**ESPECIAL REYES
THREE KINGS SEPCIAL**

Disponible / Available: 05.01.2025 & 06.01.2025

- Los menús se sirven por mesa completa / Menus are served to full table -



Croquetas de cocido con jamón ibérico

Croquettes of Spanish Christmas stew with cured ham.

Nuggets caseros de Corvina con panko, salsa barbacoa y mayonesa de cítricos

Homemade Corvina fish nuggets with panko, barbecue sauce, and citrus mayonnaise.

Canelones de carne del cocido gratinados con salsa de tomate casera, pesto, parmesano y tоста de focaccia artesana

Stew meat cannelloni gratin with homemade tomato sauce, pesto, parmesan, and focaccia toast.

POSTRE A LEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Tarta de chocolate cremosa con helado de vainilla y chantillí de nata avainillada

Creamy chocolate cake with vanilla ice cream and vanilla-flavored whipped cream.

Helado variado

Varied ice-cream

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

Refrescos, agua | Soft drinks, water

29 €

IVA incluido | VAT included

