

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)

RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 1 | MENU 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Ensaladilla cremosa de ají amarillo y langostinos con papadum crujiente.

Creamy shrimp salad with yellow pepper & crunchy papadum bread.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón.

Mantou bite with lime sour cream, cured “Maruca” & salmon caviar.

Huevo a 65° con setas, foie al grill, avellanas al aroma de trufa y reducción de P.X. sobre brioche de mantequilla.

Egg cooked at 65° with mushrooms, hazelnuts with truffle aroma & P.X reduction served on a butter puff pastry.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Hamburguesa de Black Angus trufada con queso cheddar, tomate, rúcula, cebolla crujiente e higos.

Black Angus burger with truffle mayonnaise, cheddar cheese, tomato, arugula, crispy onion & figs.

Salmón asado con salsa kabayaki, puré de zanahoria y jengibre, wasabi fresco, packchoi y flecos katsuobushi.

Grilled Salmon with kabayaki sauce, mash carrot, fresh wasabi, packchoi & katsuobushi flakes.

Lomo bajo de Black Angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados.

Aged Black Angus beef loin with potato & “Piquillo”red pepper confit.

Ravioli de espinacas y ricota, con salsa de pera y pesto de albahaca.

Spinach & ricotta ravioli, with pear sauce & basil pesto.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela.

Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Brownie de chocolate con pera y salsa de chocolate blanco con helado de plátano.

Chocolate Brownie with pear & white chocolate sauce with banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.

Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

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

BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

- Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda
- Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra
- Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

- Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante
- Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante
- Tinto: Las Quebradas Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

54.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 2 | MENU 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Ensalada de pollo estilo oriental con salsa Satay.
Oriental chicken salad with Satay sauce.

Selección de quesos.
Selection of cheeses.

Pulpo al grill con puré de calabaza asada, crema de “Guanciale”, patata baby, mayonesa de caviar de mújol y pimentón “de la Vera”.
Grilled octopus with roasted pumpkin puree, “Guanciale” cream, baby potatoes, mullet caviar mayonnaise & “de la Vera paprika”.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

“Fish & Chips” de bacalao con guacamole, jalapeño y kimchi.
Cod “Fish & Chips” with guacamole, jalapeno & kimchi.

Salmón asado con salsa kabayaki, puré de zanahoria y jengibre, wasabi fresco, packchoi y flecos katsuobushi.
Grilled Salmon with kabayaki sauce, mash carrot, fresh wasabi, packchoi & katsuobushi flakes.

Presa ibérica con salsa chimichurri, puré de boniato, cebolla crujiente, cherrys confitados y espárrago verde.
Iberian pork with chimichurri sauce, sweet potato, crunchy onion, confited cherries tomatoes & green asparagus.

Arroz meloso de pluma ibérica, alcachofas y tirabeque con velo de papada joselito.
Mellow rice with Iberian pork loin, artichokes & snow peas with a veil of “Joselito” pork jowl.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela.
Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Brownie de chocolate con pera y salsa de chocolate blanco con helado de plátano.
Chocolate Brownie with pear & white chocolate sauce with banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.
Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

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

BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda

Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra

Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante

Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

Tinto: Las Quebradas Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

54.90 €
IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)

RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 3 | MENU 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón.

Mantou bite with lime sour cream, cured “maruca” & salmon caviar.

Tiradito de Negra (Pescado blanco de la bahía) estilo Nikkei.

“Negra” Tiradito (White fish from the bay) Nikkei Style.

Pulpo al grill con puré de calabaza asada, crema de “Guanciale”, patata baby, mayonesa de caviar de mújol y pimentón “de la Vera”.

Grilled octopus with roasted pumpkin puree, “Guanciale” cream, baby potatoes, mullet caviar mayonnaise & “de la Vera paprika”.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Ravioli de espinacas y ricota, con salsa de pera y pesto de albahaca.

Spinach & ricotta ravioli, with pear sauce & basil pesto.

Presa ibérica con salsa chimichurri, puré de boniato, cebolla crujiente, cherrys confitados y espárrago verde.

Iberian pork with chimichurri sauce, sweet potato, crunchy onion, confited cherries tomatoes & green asparagus.

Arroz meloso de pluma ibérica, alcachofas y tirabeque con velo de papada joselito.

Mellow rice with Iberian pork loin, artichokes & snow peas with a veil of “Joselito” pork jowl.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela.

Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Brownie de chocolate con pera y salsa de chocolate blanco con helado de plátano.

Chocolate Brownie with pear & white chocolate sauce with banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.

Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

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

BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda

Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra

Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante

Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

Tinto: Las Quebradas Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

59.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)

RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 4 | MENU 4

TODO PARA COMPARTIR | ALL TO SHARE

Ensalada de pollo estilo oriental con salsa Satay.

Oriental chicken salad with Satay sauce.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón.

Mantou bite with lime sour cream, cured “maruca” & salmon caviar.

Ensaladilla cremosa de ají amarillo y langostinos con papadum crujiente.

Creamy shrimp salad with yellow pepper & crunchy papadum bread.

Pulpo al grill con puré de calabaza asada, crema de “Guanciale”, patata baby, mayonesa de caviar de mújol y pimentón “de la Vera”.

Grilled octopus with roasted pumpkin puree, “Guanciale” cream, baby potatoes, mullet caviar mayonnaise & “de la Vera paprika”.

Lomo bajo de Black Angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados.

Aged Black Angus beef loin with potato & “Piquillo”red pepper confit.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela.

Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Brownie de chocolate con pera y salsa de chocolate blanco con helado de plátano.

Chocolate Brownie with pear & white chocolate sauce with banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.

Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

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

BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda

Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra

Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante

Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

Tinto: Las Quebradas Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

49.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED