

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 Estilo Coreano, salsa Emmy, chutney de bacón ahumado, lombarda encurtida, pepinillos y tomate.

*Korean-style black Angus burger, Emmy sauce, smoked bacon chutney, pickled loish, pickles & tomato.*

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

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

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.*

### SURTIDO DE POSTRES D·VORA

#### ASSORTMENT OF DESSERTS D·VORA

### BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

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

### BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Basarlón | 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 y crema de "Guanciale".

*Grilled octopus with roasted pumpkin puree & "Guanciale" cream.*

### PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Fish & Chips de bacalao con salsa tártara y ensalada de hinojo.

*Cod fish & chips with tartar sauce & fennel salad.*

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

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

Presa ibérica con salsa chimichurri, puré de boniato, cebolla crujiente, cherrys confitados y espárragos verdes.

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

Arroz meloso de rape, calamar y gambita roja con alioli de ñora y azafrán.

*Mellow rice with monkfish, squid & red prawns with ñora & saffron alioli.*

### SURTIDO DE POSTRES D·VORA

*ASSORTMENT OF DESSERTS D·VORA*

### BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

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

### BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Basarlón | 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 y crema de "Guanciale".

*Grilled octopus with roasted pumpkin puree & "Guanciale" cream.*

### PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

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

*Spinach & ricotta ravioli, with gorgonzola, 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 rape, calamar y gambita roja con alioli de ñora y azafrán.

*Mellow rice with monkfish, squid and red prawns with ñora and saffron alioli.*

### SURTIDO DE POSTRES D·VORA

### ASSORTMENT OF DESSERTS D·VORA

### 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 y crema de "Guanciale".

*Grilled octopus with roasted pumpkin puree & "Guanciale" cream.*

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.*

### SURTIDO DE POSTRES D·VORA

#### ASSORTMENT OF DESSERTS D·VORA

### BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

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

### BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Basarlón | 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