

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.

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

Spinach & Ricotta Tortellini, with gorgonzola & 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

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

Spinach & Ricotta Tortellini, 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