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

Egg cooked at 65º 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 con salsa búrguer, queso Brie, pepinillo encurtido Fat bacon.

Black Angus Burger with burger sauce, Brie cheese, pickles and Fat bacon.

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

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

Agujitas de lomo bajo de Black Angus madurado con piquillos confitados y patatas panaderas.

Matured Black Angus beef loin with candied peppers & baked potatoes.

Tortellini con salsa de tomate asados, Guanciale, queso Idiazabal y cherrys macerados.

Tortellini with roasted tomato sauce, Guanciale, Idiazabal cheese and marinated cherry tomatoes.

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

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 Cesar de pollo macerado al grill, aguacate, Parmesano y picatostes al romero.

Grilled marinated chicken Caesar salad with avocado, Parmesan cheese and rosemary croutons.

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 trufado, con pluma Iberica, setas y papada Joselito.

Truffled creamy rice with Iberian pork pluma, wild mushrooms and Joselito pork jowl.

.

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

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 con salsa de tomate asados, Guanciale, queso Idiazabal y cherrys macerados.

Tortellini with roasted tomato sauce, Guanciale, Idiazabal cheese and marinated cherry tomatoes.

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 trufado, con pluma Iberica, setas y papada Joselito.

Truffled creamy rice with Iberian pork pluma, wild mushrooms and Joselito pork jowl.

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 Cesar de pollo macerado al grill, aguacate, Parmesano y picatostes al romero.

Grilled marinated chicken Caesar salad with avocado, Parmesan cheese and rosemary croutons.

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: 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*