

# Menú Grupos

## Aperitivo del chef

### Al centro de la mesa

Ensalada de mango y gambas con aliño agridulce picante



Tartar de salmón marinado con hinojo y crema agria



Surtido de ibéricos 100% de bellota con pan de cristal y tomate raf



## A elegir

Calamar a la plancha, con arroz cremoso de coco y curry rojo



Carrillera de cerdo ibérico estofadas con vainilla y manzana



## Dulce final

Mousse de yogur griego, con mermelada e nísperos y sésamo garrapiñado



**30€**  
IVA Incluido

# Menú Grupos

Aperitivo del chef

Al centro de la mesa

Carpaccio de pez espada con leche de tigre y boniato

Queso de burrata, rúcula, frutos secos y albahaca

Vieiras confitadas al lemongrass con fideos de arroz

A elegir

Lomo selecto de bacalao, con tierra de ajo negro y tomate seco

Lomo de venado con frutos del bosque y crujientes de salvia

Dulce final

Deconstrucción de la piña colada

35€

IVA incluido

# Menú Grupos

Aperitivo del chef

Al centro de la mesa

Ensalada de aguacate, tomate raf y salazones de la terreta

Carpaccio de pulpo, con chips al pimentón de la vera

Terrina de hígado de pato, con gelatina de mistela y vinagre dulce de frambuesa

A elegir

Atún rojo, salicornia y mayonesa de wasabi

Solomillo de ternera nacional con queso de cabra y cebolla caramelizada

Dulce final

Chocolate, chocolate y más chocolate

40€

IVA incluido

# Menús de Bebida



## MENÚ 1

Agua  
Caña  
Vino de la casa

---

**5€**

IVA incluido

## MENÚ 2

Agua  
Caña  
Vino de la casa  
Cava de la casa  
Café

---

**10€**

IVA incluido

## MENÚ 1

Agua  
Caña  
Rioja Beronia Crianza Tinto  
Blanco Verdejo Descomunal  
Cava de la casa  
Café

---

**15€**

IVA incluido

## MENÚ 2

Agua  
Heineken  
Enrique Mendoza Merlot  
Marina Alta  
Anna Codorniu  
Café

---

**20€**

IVA incluido

## CONDICIONES

Precio por persona | 2 cervezas por personas | 1 botella de agua | 1 botella por cada 4 personas.