

# MENU GRUPOS

## ENTRANTES A COMPARTIR

- Ensaladilla con mojama extra de atún rojo y almendras tostadas.
- Buñuelos de bacalao cremosos con jengibre y emulsión de ajo negro.
- Bravas con espuma de all i oli y salsa casera.
- Tacos mejicanos de cordero pibil con chimol y cebolla roja encurtida.

## PRINCIPALES A ELEGIR

- Presa ibérica de bellota con salsa de setas, pesto rojo y papas arrugás.
- o
- Lomo de bacalao al horno con falso rissoto de alubias, parmesano y aceituna negra.

## POSTRE A ELEGIR

- Torrija brioche casera con crema inglesa y helado casero de coco.
- o
- Brownie con praliné de galleta María y helado casero de leche fresca.

## BODEGA:

- Agua mineral, cerveza de barril, cerveza 0,0 y refrescos.
- Vino tinto Crianza D.O Almansa.
- "-Vino blanco D.O Almansa."
- Espumoso Brut Nature D.O Cava.

**35€**

(Bebida incl.)

# MENU GRUPOS

## ENTRANTES A COMPARTIR

- Sashimi de salmón curado con ensalada, vinagreta de pistachos y frutos rojos.
- Ensalada fría de puerros asados con cecina, avellana y yema encurtida.
- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Tataki de presa de jabugo con jugo de regaliz, semillas encurtidas de mostaza y chalotas a la llama.
- Calamar de la bahía grillé con butifarra y sabayon de nueces.

## PRINCIPALES A ELEGIR

- Paletilla de cordero a baja temperatura 24h con taboulé de verduras templado, hierbabuena y jugo tajín.
- o
- Merluza de pincho con espinacas salteadas, camote y all i pebre.

## POSTRE A ELEGIR

- Torrija brioche casera con crema inglesa y helado casero de coco.
- o
- Brownie con praliné de galleta María y helado casero de leche fresca.

## BODEGA:

- Agua mineral, cerveza de barril, cerveza 0,0 y refrescos.
- Vino tinto Crianza D.O Almansa.
- Vino blanco D.O Almansa.
- Espumoso Brut Nature D.O Cava.

**43€**

(Bebida incl.)

# MENU GRUPOS

## ENTRANTES A COMPARTIR

- Burrata tomates semisecos y sardina ahumada con aceite de albahaca.
- Ceviche de corvina con chutney de mango, almendra y aliño de cilantro.
- Tartar de atún rojo balfegó con aguacate, jengibre, kimchee y huevo frito.
- Canelones de pato, suero de parmesano, boletus y trufa.
- Pulpo a la brasa con achiote y titaina de verduras.

## PRINCIPALES

- Corvina con salsa bullabesa y verduras grillé.
- Solomillo de ternera nacional madurado con trinchat de col y salsa de foie.

## POSTRE

- Coulant de chocolate con helado de banana asada y nibs de cacao.

## BODEGA:

- Agua mineral, cerveza de barril, cerveza 0,0 y refrescos.
- Vino tinto Crianza D.O Almansa.
- Vino blanco D.O Almansa.
- Espumoso Brut Nature D.O Cava.

**60€**

(Bebida incl.)