

# Menús para grupos 6

## Platos individuales

### PARA COMENZAR CON ALGO DEL LEJANO ORIENTE

Zuke de atún rojo sobre lecho de manzana verde alga de wakame y su salsa dulce de mirin, soja y sake

### SEGUIMOS CON UN ITALIANO, PERO MUY NUESTRO

Canelón gratinado de rabo de buey, malto de A.O.V.E y trufa negra de Sarrión

### DE LA MAR A SU PLATO

2 Gambas Rojas de Dénia selección 2ª, hervidas en agua de mar

## Principales de mar y tierra:

### DESDE LA LONJA A SU MESA

Ración corta de pescado de la Lonja de Dénia a las brasas con espalda y sus verduras de temporada

o

### DESDE ESCOCIA PARA SU CONSUMO

Ración corta de Solomillo de Black Angus a las brasas

## Nuestra opción de arroz

Arroz de pollo y trufa según temporada (Blanca o negra)

## Para ese momento más dulce

Tarta de manzana casera con su helado de vainilla de Papantla

69€ p.p.

Aguas, refrescos, cervezas, vinos y cafés incluidos