

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

75,9€ p.p.

Aguas, refrescos, cervezas, vinos y cafés incluidos