

Menús para grupos ?

Platos al centro de mesa

PARA COMENZAR, NUESTROS CLÁSICOS

Ensaladilla rusa con salpicón de langostinos y su toque de wasabi
Cremoso de Foie con manzana asada, velo de moscatel y su roca de macadamia

CONTINUAMOS CON ALGO DE TRADICIÓN, COMO LAS HACIA LA ABUELA

Croqueta boleada a mano de boletus y jamón ibérico

SEGUIMOS CON ALGO DE LA "TERRETA"

Alcachofas de Alboraya con sus huevos rotos y jamón curado en bodega

Platos individuales

CONTINUAMOS CON SABOR A MAR

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

DESDE LA LONJA A SU MESA

Ración corta de Rodaballo salvaje brasa, a la espalda y sus verduras de temporada

CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN,

Ración corta de Entrecote de Rubia Gallega madurada a la brasa

Para ese momento más dulce

Cheesecake con su coulis de frambuesas y frutos rojos.

82,5 € p.p.

Aguas, refrescos, cervezas, vinos, cafés incluidos. Finalizamos con copa de cava, cortesía Q' Tomas?

NOTA: Si en lugar de 3 gambas por persona solicitan 2, el precio de este menú quedará en 65€ p.p.

VINO TINTO:

Angelical
D.O Valencia (Bodegas Enguera)

TINTO PREMIUM

Varietades: Syrah 40%, Tempranillo 30% y Monastrell 30%.
Fruto de un abierto equilibrio entre la simpatía del Syrah, las hermosas flores del Tempranillo y los tonos maduros, chocolateados y bondadosos del Monastrell; reposado 12 meses en madera europea nueva.

VINO BLANCO:

Laudum Chardonnay Joven
D.O Alicante (Bodegas Bocopa)
Vino blanco ecológico elaborado exclusivamente con uvas de la variedad chardonnay provenientes de viñedos propios de producción ecológica.
Vino fresco, joven y alegre.

CAVA:

Caprasia
D.O Utiel Requena (Bodegas Vegalfaro)
90 puntos Guía Peñin 2016
Cava Brut Nature Reserva
55% Chardonnay y 45% Macabeo.