

Menús para grupos 8

Platos al centro de mesa

COMENZAMOS CON ALGO DEL LEJANO ORIENTE

Lomo de atún rojo Zuke, sellado en plancha sobre lecho de wakame, manzana granny smith y sus contrapuntos de mirin, soja y sake

CONTINUAMOS CON UN ITALIANO, PERO MUY NUESTRO

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

CONTINUAMOS CON SABOR A MAR,

3 Gambas Rojas de Dénia selección 1ª, hervidas en agua de mar

Principal mediodía

Arroz seco de Langosta

Principales noche

Ración corta de Suquet de Rape, cintas de calamar y su napicol

Ración corta de Sobrecostilla de Wagyu a la brasa y su bearnesa

Para ese momento más dulce

Milhojas caramelizado de mantequilla y crema de vainilla con su helado de turrón

93,5 € 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 75€ p.p.

VINO TINTO:

Enrique Mendoza Merlot-Monastrell
Procedente de uvas seleccionadas de la Finca El Chaconero en el paraje Cabezo de la Virgen de Villena
Variedad: Merlot 50% y Monastrell 50%

VINO BLANCO:

Les Freses.
D.O Alicante (Bodegas EUROMONTGO)
El caldo de Moscatel de Alejandría, situado entre los mejores vinos blancos de autor.
Fresco, afrutado y seco.

CAVA:

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