



Menú 34

ENTRANTES

(al centro de la mesa)

Envoltini crujiente de gamba y salsa teriyaki
Calamar a la plancha con mahonesa de ñora
Croqueta de parmesano Grana Padano y emulsión de rúcula
Revuelto de Bacalao con patata confitada
Tomates de invierno con bonito salado, tallos y aceite de oliva virgen extra

PLATO PRINCIPAL

Lomo de lubina con su tartar macerado a la Murcia crema de tomate asado
○
Secreto de cerdo iberico macerado en vermut y salteado con chips de verduras
○
Arroz a banda

POSTRE

Tarta de la abuela con helado de vainilla Bourbon
Tarta de queso con coulis de frutos rojos

Café Salzillo barrocco e infusiones

BEBIDAS

Incluidas por comensal:

Agua mineral de Solán de Cabra
Vino tinto Alceño (D.O Jumilla)
Vino blanco Castaño (D.O Yecla)
Cerveza Estrella Levante
Refrescos

34€ (I.V.A. Incluido)



Menú 35

ENTRANTES

(al centro de la mesa)

Tartar de salmón, aguacate y cebolleta con mahonesa de encurtidos
Envoltini crujiente de gambas y salsa teriyaki
Huevos rotos con jamón y refrito de ajos
Foie gras de pato sobre gel de Jack Daniel y alcachofas crujientes
Tomates de invierno con bonito salado, tallos y aceite de oliva virgen extra

PLATO PRINCIPAL

Lomo de lubina con su tartar macerado a la Murcia crema de tomate asado
o
Lomo alto de ternera ajo asado con gajos de patatas y pimiento de padrón
o
Arroz a banda

POSTRE

Sorbete de Mojito
Torrijas de Baileys con helado de Crème Brulé

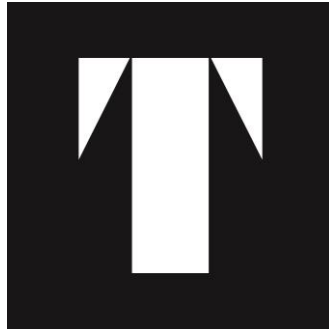
Café Salzillo barrocco e infusiones

BEBIDAS

Incluidas por comensal:

Agua mineral de Solán de Cabra
Vino tinto Alceño (D.O Jumilla)
Vino blanco Castaño (D.O Yecla)
Cerveza Estrella Levante
Refrescos

35€ (I.V.A. Incluido)



Menú 36

ENTRANTES

(al centro de la mesa)

Jamon Ibérico al corte con tostas de pan y tomate
Calamar a la plancha con mahonesa de ñora
Croqueta de gambas rojas y emulsión de salsa kimshi
Ensalada de berenjena, salmón, miel de caña y pipas de calabaza
Foie gras de pato sobre gel de Jack Daniel y alcachofas crujientes

PLATO PRINCIPAL

Rodaballo asado con jugo de carne

o

Lomo alto de ternera a ñejo asado con gajos de patatas y pimiento de padrón

POSTRE

Leche fritas, reducción de naranja y helado de turrón
Tarta de la abuela y helado de vainilla Bourbon

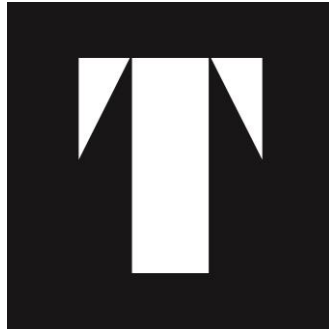
Café Salzillo barrocco e infusiones

BEBIDAS

Incluidas por comensal:

Agua mineral de Solán de Cabra
Vino tinto Alceño (D.O Jumilla)
Vino blanco Castaño (D.O Yecla)
Cerveza Estrella Levante
Refrescos

36€ (I.V.A. Incluido)



Menú 37

ENTRANTES

(al centro de la mesa)

Quisquilla hervida en su punto de sal
Calamar a la plancha, mahonesa de ñora y polvo de tinta de calamar
Croqueta de parmesano Grana Padano y emulsión de rúcula
Ensalada de tomates de invierno, ventresca y pimiento asado

PLATO A ELEGIR

Rodaballo asado con jugo de carne Caldero del Mar Menor
Lomo de lubina con su tartar macerado a la Murcia crema de tomate asado
o
Lomo alto de ternera ajo asado con gajos de patatas y pimiento de padrón
Secreto de cerdo ibérico macerado en vermut y salteado con chips de verduras

POSTRE

Sorbete de mojito
Brownie de chocolate
Leche fritas, reducción de naranja y helado de turrón

Café Salzillo barrocco e infusiones

BEBIDAS

Incluidas por comensal:

Agua mineral de Solan de Cabra
Vino tinto Alceño (D.O Jumilla)
Vino blanco Castaño (D.O Yecla)
Cerveza Estrella Levante
Refrescos

38.50€ (I.V.A. Incluido)