





ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Tostaditas con ali-oli, tomate y pericana Surtido de embutidos de Pinoso Tomate raf con ventresca, capellan y polvo de oliva Calamar nacional a la plancha con habitas baby salteadas

PLATO PRINCIPAL

Dúo de arroces alicantinos (a banda y magro con verduritas)

POSTRE

Tarta según evento o Sugerencia del Chef

BODEGA

Vino Tinto, Blanco, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral Cafés e infusiiones

pvp 36€





MENÚ2.



ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Tostaditas con ali-oli, tomate y pericana Surtido de quesos alicantinos con confituras Revuelto de bacalao dorado con baritas de pan soplao

PLATO PRINCIPAL

Presa a la parrilla con reducción de pacharán o

Taco de atún en escabeche blanco, soja y mejillones

POSTRE

Tarta según evento o Sugerencia del Chef

BODEGA

Vino Tinto, Blanco, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral Cafés e infusiones

pvp 39€





MENÚ3.



ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Tostaditas con ali-oli, tomate y pericana Surtido de quesos alicantinos con confituras Selección de embutidos de Pinoso Coca de escalivada con caballa en aceite, cherrys y brotes

Pulpo a la parrilla con papas arrugadas y salsa takatsuka

PLATO PRINCIPAL

Entrecot de vaca a la parrilla con patatas asadas y tartar de verduritas

 \circ

Bacalao al pil-pil en cama de gulas y tomate concasse

POSTRE

Tarta según evento o Sugerencia del Chef



BODEGA

Vino Tinto, Blanco, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral Cafés e infusiones Cava



MENÚ EVENTOS VEGETARIANO.

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Escalibada con molla de coca Berenjenas a la miel Croquetas de setas

PLATO PRINCIPAL

Cardo en tres texturas con salsa de almendras

POSTRE

Tarta de zanahoria



BODEGA

Vino Tinto, Blanco, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral Cafés e infusiones Cava



NIÑOS



ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Chips, Olivas Embutido Croquetas Calamarcitos

PLATO PRINCIPAL

Filete empanado con patatas o Arroz abanda

POSTRE

Tarta

Bebidas. pvp 22€

