



MENÚ 1

AL CENTRO DE MESA

Tomate trinchado con bonito y vinagreta de piparras

Selección de quesos del País

INDIVIDUAL

Coca Alicantina de tomatitos asados y embutidos de pino

Croqueta de rabo guisado a la antigua

Mediodía

Duo de arroces: Magro y verduras y a banda

Noche

Negre asado con salsa Mery

○

Carrilleras de vaca "guisadas y asadas"

POSTRE

Torrija con crema de turrón

Café y turrónes

BODEGA

Vino Blanco Casa Cecilia D.O. Alicante

Vino Tinto Casa Cecilia D.O. Alicante

Agua, refrescos y cerveza

PRECIO POR PERSONA 40€ IVA INCLUIDO



MENÚ 2

AL CENTRO DE MESA

Ensaladilla de salmón con sus huevas

Salpicón de pulpo y quisquilla con vinagreta vegetal

INDIVIDUAL

Coca de bacalao con espinacas y crema de queso

Calamar encebollado a nuestro estilo

Mediodía

Arroz de rape y gambas

Noche

Corvina al horno con emulsión de hueva

○

Pincho de chuleta madurada en pan de cristal

POSTRE

Torrija con crema de turrón

Café y turrones

BODEGA

Vino Blanco Casa Cecilia D.O. Alicante

Vino Tinto Casa Cesilia D.O. Alicante

Agua, refrescos y cerveza

PRECIO POR PERSONA 45€ IVA INCLUIDO



Maestral

MENÚ 3

AL CENTRO DE MESA

Quisquilla de bahía hervida

Ensaladilla de salmón con sus huevas

Plato de embutidos de pino y queso de alicante

INDIVIDUAL

Foie mi cuit en escabeche ligero de bonito

Coca de niscalos con gambitas y huevo escalfado

Mediodía

Arroz de atún y gambas

Noche

Solomillo con jugo de su asado y parmentier de patatas

○

Merluza en salsa verde de berberechos

POSTRE

Torrija con crema de turrón

Café y turrones

BODEGA

Vino Blanco Casa Cecilia D.O. Alicante

Vino Tinto Casa Cecilia D.O. Alicante

Agua, refrescos y cerveza

PRECIO POR PERSONA 55€ IVA INCLUIDO menú mediodía

PRECIO POR PERSONA 59€ IVA INCLUIDO menú cena