



Menú Reyes 2025



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con queso curado
"Esgarraet" con mojama de salazón
Ensalada de tomate de huerta con mojama de salazón
Revuelto de habitas con setas y corona de jamón ibérico
Revuelto de morcilla, manzana y micuit de foie
Salteado de setas ecológicas con micuit de foie y huevo frito
Croquetas caseras de carrillada y jamón ibérico
Calamares y pulpo con pisto casero

PLATO PRINCIPAL (elegir entre las siguientes opciones)

ARROCES **previo encargo**

(Máximo 2 variedades por mesa y mínimo 2 comensales por tipo de arroz)

Paella valenciana de pollo y conejo
Paella de verduras
Paella de pato confitado y setas
Arroz del "senyoret"
Arroz negro con chipirones y alcachofas
"Fideuà" de marisco pelado
Arroz meloso de pato confitado y setas
Arroz meloso de marisco y rape
Arroz meloso de calamares y alcachofas

PESCADOS

Filetes de lubina a la espalda con colas de langostinos
Lomo de salmón grillé
Suprema de bacalao a la espalda

CARNES

Carrillada ibérica al Oporto con patatas confitadas
Medallones de solomillo ibérico en salsa pimienta con patatas confitadas
Entrecot de ternera grillé

POSTRES

Fruta de temporada preparada
Torrija de brioche con helado de leche merengada
Tarta de queso con salsa de frutos rojos
Tarta sacher
Sorbete de limón, mango o mandarina
Natilla caseras con galleta María
Helados de turrón, vainilla, stracciatella o chocolate

PRECIO: 49 € (IVA incluido)

Bebidas no incluidas



Menú Infantil Reyes 2025



ENTREMÉS

Jamón serrano, jamón York, queso semi curado,
palitos de mozzarella, croquetas de jamón y
rabas de calamar

PAELLA VALENCIANA

SURTIDO DE HELADOS

Con lacasitos

PRECIO: 22 € (IVA incluido)

Bebidas no incluidas