Menú
26 diciembre 2026

ENTRANTES PARA COMPARTIR (Elegir 3 de las siguientes opciones)

Jamón ibérico con queso curado
"Esgarraet" con mojama de salazón
Ensalada de tomate de huerta con mojama de salazón
Alcachofas confitadas a la plancha con crema de foie y lasca de jamón ibérico
Revuelto de habitas con setas y corona de jamón ibérico
Revuelto de morcilla, manzana y micuit de foie
Calamares de playa grillé
Anillas de calamar a la Romana
Calamares y pulpo con pisto casero
Croquetas caseras de carrillada con jamón ibérico
Croquetas caseras de marisco

PRINCIPAL (Elegir entre las siguientes opciones)

ARROCES previo encargo

(Máximo de 2 variedades por mesa y mínimo 2 personas por variedad)

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 marisco
Arroz meloso de pato confitado y setas
Arroz meloso de calamares y alcachofas

PESCADOS

Filetes de lubina a la espalda
Suprema de bacalao a la espalda
Lomo de salmón grillé

CARNES

Codillo ibérico a la pimienta con patatas confitadas
Carrillada ibérica al Oporto con patatas confitadas
Entrecot de ternera grillé, Pimienta o Roquefort

POSTRES (Elegir entre las siguientes opciones)

Piña natural preparada
Torrija de brioche con helado de leche merengada
Tarta de queso con salsa de frutos rojos
Tarta de chocolate Sacher
Sorbete de limón, mango o mandarina
Flan casero de huevo con crema de turrón de Jijona
Natillas caseras con galletas María

PRECIO: 43€ Iva incluido

Bebidas no incluidas