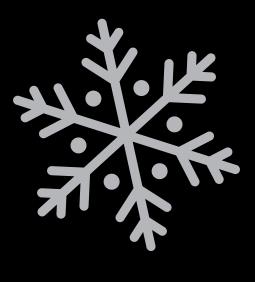


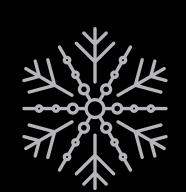
Las Navidades están para disfrutar de los tuyos













Cómo hacer tu pedido

Requisitos para reservar tus platos o menús y recogerlos en nuestras instalaciones.

- Decide qué platos o menús quieres reservar de la oferta Navideña. Ya mismo puedes realizar el pedido, y podrás hacerlo hasta 24 horas antes del día de la recogida
- Las reservas solamente se atenderán por teléfono, llamando al 966 044 365

Horaro de atención al cliente de 12:00 a 17:00 horas de Lunes a Viernes

- Bernando Alfaya 8 de Alicante. No hay servicio a domicilio
- Los pedidos se recogerán los días 24 y 31 de Diciembre de 11:00 a 16:00 horas. Y los días 4 y 5 de Enero de 10:00 a 14:00 horas
- El pago podrá realizarse en efectivo o tarjeta en el establecimiento, el mismo día de la recogida del pedido



Nochebuena y Navidad

2 pax // 89€

ENTRANTES

- · Ensaladilla de cangrejo y gambas con emulsión de ostra y panipuri
- · Ensalada de escarola con bacalao, setas, granada y vinagreta de dátil y estragón
- Bogavante gratinado con su salsa rouille tradicional

PRINCIPALES

· Solomillo Wellington con demiglace

POSTRE

 Tronco de Navidad relleno de mousse de turrón con glaseado de chocolate

PAN

 Brioche artesano de mantequilla y romero recién horneado

Nochevieja y Año nuevo

2 pax // 89€

ENTRANTES

- Ensaladilla de cangrejo y gambas con emulsión de ostra y panipuri
- Tartar de atún rojo con aguacate y crema de queso aromatizada
- · Foie micuit clásico con turrón, vermut y regañás

PRINCIPALES

· Carrillera de vaca rubia gallega con parmentier trufada y chips de chirivía

POSTRE

• Tarta Raffaello de chocolate blanco, coco y avellanas

PAN

· Brioche artesano de mantequilla y romero recién horneado

Carta para estas Fiestas

ENTRANTES

- · Ensalada de escarola con bacalao, setas, granada y vinagreta de dátil y estragón / 14€
- Ensaladilla de cangrejo y gambas con emulsión de ostra y panipuri / 15€
- · Foie micuit clásico con turrón, vermut y regañás / 22€
- Bogavante gratinado con su salsa rouille tradicional / 30€
- · Tartar de atún rojo con aguacate y crema de queso aromatizada / 18€

PRINCIPALES

- Rodaballo a la brasa con bimi, anacardos y salsa de moluscos / 25€
- · Solomillo wellington con demiglace / 26€
- · Carrillera de vaca rubia gallega con parmentier trufada y chips de chirivía / 23€

POSTRES Y PAN

- Tronco de navidad relleno de mousse de turrón con glaseado de chocolate / 14€
- Tarta raffaello de chocolate blanco, coco y avellanas / 15€
- · Brioche artesano de mantequilla y romero recién horneado / 6,5€

Carta de vinos y espumosos

VINOS BLANCOS:

- Jean Leon 3055 D.O. Penedés,
 Chardonnay, 15€
- Viñas del Vero D.O. Somontano,
 Gewürztraminer, 20€

VINOS TINTOS:

- Tamaral Roble D.O. Ribera del Duero, Tempranillo, 18€
- 22 Pies Crianza D.O. Rioja,
 Tempranillo, 18€

CAVA:

Bohigas brut D.O. Cava, Xarel·lo,
 Macabeo y Parellada, 18€

CHAMPAGNE:

Lanson Black Label A.O.C.
 Champagne Chardonnay, Pinot noir y
 Pinot Meunier, 55€



Y Roscón artesano para el día de Reyes



