

Menú Navidad



Entrantes

Tabla de Jamón de Guijuelo al corte.

Foie Mi-cuit con confitura de tomate y calabaza.

Gambita roja de la lonja de Dénia al ajillo.

Caldo de puchero con "Piloteta".

Aperitivo de la casa y pan artesano con mantequilla de hierbas, tomate confitado y fuet.

★ ★ ★

Principales (a elegir)

Bacalao confitado con tallarines de calamar y pisto.

Pavo de Navidad relleno de foie, setas y frutos secos (+3€).

Lingote de cochinillo cocinado con baja temperatura (+12€).

Canelones tradicionales de la abuela de pollo de corral.

Arroz meloso de bogavante (+8€) (1 arroz por mesa y min. 2 pax).

Arroz ó fideuà 'del Senyoret' (+3€) (1 arroz por mesa y min. 2 pax).

★ ★ ★

Postres

Selección de postres para compartir.

Dulces de Navidad.

55€
/Pax.

*Bebida no incluida.

*Disponemos opciones sin gluten y vegetarianas.

Menú infantil (30€)

Incluye animación, juegos y mucha diversión para todas las edades.