

# Menú Degustación Magdalena

*Servicio de este menú durante la semana de Magdalena*

*Comidas: Domingos y Festivos*

*Cenas: Todas las sesiones de la semana de Magdalena*

*Para empezar  
(tres a elegir toda la mesa igual)*

## ESCALIBADA

Canelon de calabacín con escalibada, anchoa de Vinaroz, aceite de albahaca y virutas de queso de Almazora

## FABES AL TOMBET

Espuma de habas sobre sofritos de ajos tiernos, morcilla y longaniza

## CARXOFES DE BENICARLO

Alcachofas crujientes con crema de marisco

## POLP AMB ALL I OLI

Cazuela de pulpo gratinada con all i oli y pimentón de la Vera

## SARDINA, PEBRE Y OUS

Raviolis de pan con huevo, pimiento verde y sardina ahumada

*Para continuar  
(uno a elegir)*

## ARROZ DE PEIX

Arroz meloso de sepia y langostinos

## ABADEJO

Lomo de bacalao Premium con pisto casero de verduras ecológicas de Almazora

## PEIX AL FORN

Pescado del día al horno sobre lecho de verduras asadas

## TOMBET DE CORDER

Paletilla de cordero confitada con aceite de oliva, hierbas frescas y su jugo

## VEDELLA GUISADA

Solomillo de ternera con jugo de su guiso y verduritas

*Algo Dulce Para Terminar  
(uno a elegir)*

## PIJAMA

Flan de huevo, piña, melocotón, nata fresca, helado de vainilla y chocolate

## ORXATA, CAFÉ GELAT, LLET MERENGA Y CUAJADA

Cuajada de horchata con helado de café, polvo de canela y sorbete de limón

## CARAJILLO DE RON

Gelê de carajillo de ron con espuma de café

## COCA DE POMA

Tarta de manzana con crema de vainilla Madagascar

## PERES AL VI

Reducción de vino con sorbete de pera y mini peras en almibar

*El Valor de lo Sencilla*

El menú solo se servirá por mesa completa  
El menú costa de tres entrantes para toda la mesa igual, un segundo y un postre  
La bebida y el pan no están incluidos

PRECIO COMENSAL 25€ IVA INCLUIDO