

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