

# Menú "Mascletà"

*Este menú solo se servirá en horario de comidas los días  
7,10,11,12,13 y 14 de marzo*

## *Aperitivo de "SOCA"*

"Coca de tomate Fernando"

*Para empezar  
(dos a elegir para 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

### ARROZ DE CARN

"Arroz Mascletà" (alcachofa, ajos tiernos, longaniza y morcilla)

### ABADEJO

Lomo de bacalao con pisto casero de verduras ecológicas de Almazora

### O

Lomo de bacalao gratinado con all i oli, aceite de albahaca y pimentón de la Vera

### TOMBET DE CORDER

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

## *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

Gelé 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 menú solo se servirá por mesa completa

El menú consta de dos entrantes para toda la mesa igual, un segundo y un postre

La bebida y el pan no están incluidos

PRECIO COMENSAL 20€ IVA INCLUIDO