

# MENÚ FIN DE AÑO

## APERITIVO

Ostra con limón  
y ralladura de lima.

## ENTRANTES

Cecina ahumada con aceite  
de romero.

Steak tartar sobre brioche.  
Carpaccio de gambón.

## PRINCIPAL A ELEGIR

Curry amarillo de verduras  
a la brasa.

Rape con almejas.

Terrina de cordero con setas  
de temporada.

## POSTRE

Chocolate texturizado.

Café, turrone y  
uvas de la suerte.

## BEBIDA

Agua, refresco,  
cerveza y vino.

**75€**

IVA incluido

# MENÚ VEGGIE

## APERITIVO

Buñuelo de remolacha tempurizada  
con emulsión de lima.

## ENTRANTES

Tartar de tomate valenciano con  
emulsión de albahaca.

Hummus de berenjena a la llama  
con caviar cítrico.

## PRINCIPAL A ELEGIR

Timbal de patata, garbanzos especiados  
y espuma de puerro a la llama.

Terrina de quinoa, cítricos, aguacate  
y soja texturizada.

## POSTRE

Piña infusionada con hinojo  
y sorbete de coco.

Café, turrone y uvas de la suerte.

## BEBIDA

Agua, refresco,  
cerveza y vino.

**69€**

IVA incluido

# MENÚ INFANTIL

## ENTRANTES

Croquetas de jamón.

Tabla de ibéricos.

Tabla de quesos.

## PRINCIPAL A ELEGIR

Canelones gratinados  
con queso.

Bacalao rebozado con patatas.

## POSTRE

Brownie de chocolate con  
helado de vainilla.

Fruta de temporada.

## BEBIDA

Agua y refrescos.

**25€**

IVA incluido