

Talaia

Menú Events

Preus: 85€ / 100€ / 115€ / 130€

Menú 85€

Aperitius de peu

A triar de la Llista d'Aperitius: 5 unitats

Finalitzacions a taula

1 Arròs a triar

1 Carn o 1 Peix a triar

Postre

1 a triar

Menú 100€

Aperitius de peu

A triar de la Llista d'Aperitius: 5 unitats

Finalitzacions a taula

1 Arròs a triar

1 Primer Plat a triar

1 Carn o 1 Peix a triar

Postre

1 a triar

Talaia

Menú Events

Menú 115€

Aperitius de peu

A triar de la Llista d'Aperitius: 7 unitats

Finalitzacions a taula

1 Arròs a triar o 1 Primer Plat a triar

1 Peix a triar

1 Carn a triar

Postre

1 a triar

Menú 130€

Aperitius de peu

A triar de la Llista d'Aperitius: 10 unitats
(inclou Pernil al tall i Servei de 48 ostres)

Finalitzacions a taula

1 Arròs a triar o 1 Primer Plat a triar

1 Peix a triar

1 Carn a triar

Postre

1 a triar

Talaia

Menú Events

Aperitiu de peu

- Ninoyaki de bacallà i pimentó rostit amb allioli al safrà, en massa de bunyol japonés
- Mini tartaleta de parfait de foie, gel de llima i ceba en vinagre al llorer
- Mini coca a la paleta de formatge, espinacs i sobrassada casolana de "Carnisseria Ivorra" (Sella)
- Croqueta de llet fresca i pernil ibèric
- Mini brioche de mantega 100%, royale d'ànec amb el seu suc, maionesa de kimchi i ceba cruixent
- El nostre entrepà de calamar mini en brioche de tinta amb calamar mantegat
- Mini tartaleta amb tàrtar de gamba blanca, maionesa de piparra i ponzu de tomaca
- Con de algues farcit de tàrtar de tonyina, salsa tàrtara i cremós d'alvocat

Talaia

Menú Events

Aperitiu de peu

- Mini pizzeta de tàrtar de tonyina especiat, pesto de tomaca seca, burrata i alfàbega
- Mini empanadilles fregides de cua guisada, pico de gallo, cremós d'alvocat i salsa brava
- Musclos en el nostre escabetx i creilles Du

Pernil ibèric al tall acompanyat de pa de cristall i tomaca
(suplement segons mercat)

- Passada d'ostres al natural amb escalunya en vinagre, salsa Gribiche i dashi acidulat
(suplement de 24 ostres 120€)

Talaia

Menú Events

Primers Plats

- Vieira fumada i rostida; aguachile de poma, api i rúcula, cogombre acidulat i tzatziki grec
- Gambeta temperada (4 uds. per pax), escabetx de guatla, cremós de carlota i vinagreta de miso
- Escamarlà a la brasa, suc d'escamarlà a l'all, rovell curat, emulsió dels seus coralls i vinagreta de taronja
- Llagostí a l'esquena amb suc de "Suquet" i nyoquis de creïlla

Arrossos

Gamba, Carxofa i Rap

Llamàntol (amb suplement)

Conill i Albergínia a la flama

Ànec i Bolets

Talaia

Menú Events

Peixos

- Rap rostit en greix de pernil, embolicat en pols d'olivada, holandesa d'oliva gordal i colatura d'anxova
- Rodaballo a l'esquena, suc de tomaques verdes, melassa d'algues i cremós de xirivia i napicol
- Galta de tonyina a baixa temperatura, suc de tonyina tomacat, iogurt amb comí i aire de shisho

Carns

- Filet de Vaca rostit, creïlla i col, carlota al brun i suc de carn
- Espatlla de Corder rostit, pil-pil de coliflor i suc del seu rostit
- Magret d'Ànec rostit, mousse dels seus interiors, suc de les seues carcasses i reducció de vi dolç

Talaia

Menú Events

Postres

- Pa de pessic de xocolate cruixent, ganache de xocolate avellanat, mousse de café i xocolate blanc amb avellanes caramel·litzades
- Soufflé de torró de Xixona, crema anglesa de Ras el Hanout i gelat de rom
- Pastís rus d'ametla Marcona
- Pa de pessic de cacau i garrofa, mousse de praliné de nous Pecanes i xocolate especiat, nous caramel·litzades i sopa gelada de vainilla de Madagascar

Talaia

Menú Infantil

Entrants

- Croquetes de Pernil ibèric i llet fresca
- Tequeños veneçolans de formatge fresc i la nostra salsa rosa especial
- Mini hamburguesa amb formatge, acompanyada de ketchup, mostassa i maionesa

Plat Principal

Pollastre especiat i cruixent

ó

Fish & chips de Lluç de Burela

Postre

Gelat de Vainilla

30€ (Beguda inclosa)