

Menü Grupos

• PASES •

Coca tradicional alacantina amb samfaina de verdures a la llenya, papada de porc ibèric lacada i allioli d'all rostit

Velouté de porros i espinacs, Bacallà al vapor de kombú, adob especiat i saltat de fulles tendres

Arròs melós de Llagostí de Vinaròs i pimentó rostit al carbó

Cabrit rostit al forn de llenya, parmentier de #creïlla i berza amb xips de kale i suc de rostit

• POSTRE •

Llesca amb ou caramel·litzada de Pannetone de Gianduia i taronja confitada, sopa freda de rom i ametles amb gelat casolà de vainilla de Madagascar

Inclou servici de pa i *AOVE
Inclou beguda durant el banquet (Aigua + 1 botella de vi cada 2 pax o 2 refrescos o cerveses per persona)

Talaia

55€ P/P

Menü Grupos

• PASES •

Coca tradicional alacantina amb samfaina de verdures a la llenya, papada de porc ibèric lacada i allioli d'all rostit

Velouté de porros i espinacs, Bacallà al vapor de kombú, adob especiat i saltat de fulles tendres

Arròs melós de Llagostí de Vinaròs i pimentó rostit al carbó

Cabrit rostit al forn de llenya, parmentier de creïlla i berza amb xips de kale i suc de rostit

Morrillo de Tonyina rustido, salsa diabla de les seues espines i holandesa de colatura

• POSTRE •

Llesca amb ou caramel·litzada de Pannetone de Gianduia i taronja confitada, sopa freda de rom i ametles amb gelat casolà de vainilla de Madagascar

Inclou servici de pa i *AOVE

Inclou beguda durant el banquet (Aigua + 1 botella de vi cada 2 pax o 2 refrescos o cerveses per persona)

Talaia

67€ P/P