



PROPUESTA DE MENÚ 2018

-Menú Nº 5-

PLATOS AL CENTRO DE MESA PARA COMPARTIR:

- *Marinera de Ensaladilla con Anchoa*
 - *Láminas de Queso Parmesano con Picadita de Hueva de Mújol*
 - *Tartar de Salmón y Verduritas de la Vega*
 - *Virutas de Lomo Ibérico de Caña con Respingos de Coca Casera*
 - *Quisquilla de Santa Pola y Langostino de Vinaroz Hervido con Agua de las Rocas*
 - *Gamba de Santa Pola a la Plancha*
 - *Pulpo al Horno sobre Puré de Patata*
- *****

De Primero: *Crepe Relleno de Marisco y Gratinado de Parmesano*
ó
Nuestros Fideos Cabreaos

De Segundo: *Nuestro Pescado (Según Mercado)*
ó
Entrecot de Ternera Avileña al Gusto

Postre: *Nuestro Soufflé de Chocolate*

Bodega:

- *Blanco de Albariño, Tinto Rioja, Cerveza Amstel y Agua Mineral Solán de Cabras.*

*Precio para un Mínimo de 4 Pax,
y con Reserva Anticipada del Menú: 44,00 € Pax*

*NOTA: TODOS LOS EXTRAS FUERA DEL MENÚ SERÁN FACTURADOS
APARTE DE DICHO PRECIO.*