

MENÚ NAVIDAD

APERITIVO / APERITIU

Croqueta de puchero

Croqueta de putxero

ENTRADA FRÍA / ENTRADA GELADA

Tomate de Guarda asado en leña con suero de queso de oveja y matrimonio de anchoa y sardina

Tomaca de Guarda rostít en llenya amb sèrum de formatge d'ovella i matrimoni d'anxova i sardina

ENTRADA CALIENTE / ENTRADA CALENTA

Pulpo seco a las llamas (tradición dianense)

Polp sec a les flames (tradicíó dianense)

Yema de huevo de corral con pato asado, parmentier y trufa (tuber *Melanosporum*)

*Rovell d'ou de corral amb ànec rostít, parmentier i tòfona (tuber *Melanosporum*)*

Arroz meloso de bogavante azul

Arròs melós de llamàntol blau

OPCIONAL

Gamba roja de Dénia hervida en agua de mar (18 €/u.)

Gamba roja de Dénia bullida en aigua de mar (18 €/u.)

FINAL

Pescado de lonja a las brasas tocadas de sarmiento (según mercado)

Peix de llotja a les brases tocases de sarment (segons mercat)

POSTRE

Royal de tres chocolates con helado de caramelo salado

Royal de tres xocolates amb gelat de caramel salat

99 €

(IVA incluido)

MENU NOCHEVIEJA

APERITIVO / APERITIU

Bombón de foie y avellana / Empanadilla de pato Colvert

Bombó de foie i avellana / Pastisset d'ànec Colvert

ENTRADAS FRÍAS / ENTRADES GELADES

Ostra Gillardeau en encurtido ligero de ave y manzana Perellón

Ostra Gillardeau en adobat lleuger d'au i poma Perelló

Ensaladilla untuosa de cangrejo azul y bogavante

Ensalada russa untuosa de cranc blau i llamàntol

ENTRADA CALIENTE / ENTRADA CALENTA

Corona de gamba roja de Dénia al ajillo con remolacha marinera y yema de huevo de corral

Corona de gamba roja de Dénia amb allada amb remolatxa marinera i rovell d'ou de corral

OPCIONAL

Gamba roja de Dénia hervida en agua de mar (18 €/ u.)

Gamba roja de Dénia bullida en aigua de mar (18 €/ u.)

FINAL

Ventresca de atún rojo del mediterráneo estilo Wellington

Ventresca de tonyina roja del mediterrani estil Wellington

Pintada rellena con jugo de su asado y trufa (Tuber Melanosporum)

Pintada farcida amb suc del seu rostit i tòfona (Tuber Melanosporum)

POSTRE

Creme Broulé con turrón de Jijona y cítricos raros

Creme Broulé amb torró de Xixona i cítrics rars

Uvas de la suerte y dulces navideños

Raiim de la sort i dolços nadalencs

155 €

(IVA incluido)

Bebida no incluida

Beguda no inclosa