

# COMIDA

## Entrantes

Jamón Y Queso Curado  
Crepes de Mollejas, Espinacas, y reducción de Española  
Calamar Andaluza con Tempura de ajos tiernos  
Merlucitos con Salsa Tartara  
Gambita Blanca y langostinos hervidos

\*\*\*

Ensalada de mezclun con queso fresco, frutos secos  
vinagre de Módena salado alicantino y aceite virgen

## Plato principal

Medallón Ibérico ,reducción de tinto añejo, dulce de dátiles  
Sobre patatas lionesa y crujiente de Cebolla  
Caramelizada, mostaza

ó

Merluza al Azafrán , Gulas y cherry confitado

## Postre

Milhoja de Crema con coulis de Chocolate caliente

## Bodega

Vino Tinto Rioja ó cerveza, refrescos, agua y Café  
Sidra o cava

**Precio por persona 33€**  
(IVA incluido)

XIV ANIVERSARIO