

PROPUESTA DE COCINA AUTÓCTONA

LA MÁGIA ESTA EN EL FUEGO

PRIMERO

Cremoso de atún, queso y tonyna 🍴🍴🍴🍴🍴

Comenzamos con un salazón casero de atún y crema de queso blanco

SEGUNDO

Ravioli de gamba roja y calamar con alcachofas 🍴🍴🍴🍴🍴

Lo mejor de la lonja de Santa Pola envuelto en pasta fresca y acompañado de nuestras alcachofas recién recolectadas

TERCERO

Berenjena, yema, panceta y jugo de jamón 🍴🍴

Subimos la intensidad con una propuesta untuosa y llena de sabor

CUARTO

Molleja de ternera a la brasa con espuma de patata y arrope de pimiento 🍴

Contundente y sutil a partes iguales

PRINCIPAL

Paella de arroz aspense con conejo y caracoles serranos al sarmiento (mínimo 2 personas) 🍴

Nuestro plato más emblemático, legado de nuestros antepasados

PREPOSTRE

Naranja valenciana en texturas

Digestivo y sorprendente

POSTRE

Avellana, café y chocolate 🍴🍴🍴🍴

Estimulantemente dulce

Café e infusiones

45€

BEBIDA NO INCLUIDA

BODEGA POR SOLO 15€ POR PERSONA

Disfrute de la Propuesta Autóctona armonizada con vinos D.O. Alicante y nuestra Belgiam Ale Artesana a copa por plato

Incluye cervezas, refrescos y minerales

¿DESEA CAMBIAR EL PLATO PRINCIPAL?

Chuletón de lomo alto de vaca +7€ por persona
(mínimo para 2 personas)

Nuestro bacalao tradicional +3€ 🍴🍴

¿O EL POSTRE?

🍴🍴🍴 Soufflé de chocolate +2,5€ 🍴🍴

🍴🍴🍴 Tarta de manzana de la abuela y helado de mantecado +3€ 🍴🍴🍴

PREMIOS PLATO: MEJOR RESTAURANTE DE COCINA AUTÓCTONA