

## VIERNES 13 NOVIEMBRE



## SÁBADO 14 NOVIEMBRE



## DOMINGO 15 NOVIEMBRE



# VIERNES 20 NOVIEMBRE



# SÁBADO 21 NOVIEMBRE



DOMINGO 22 NOVIEMBRE

#### **ENTRANTES**

- Marisco hervido
- Boquerones rebozados
- Tomate raff con salazones
- Pan de panadería La Esperanza

### **PLATO PRINCIPAL**

Arroz meloso de marisco

### **POSTRE**

Tarta de chocolate de la abuela

Café Jurado o infusión

#### **BODEGA / BEBIDAS**

Vinos del Vinalopó Cervezas Estrella de Galicia, refrescos y minerales

#### **ENTRANTES**

- Ensaladilla de caballa en escabeche, su emulsión, yema curada y pan de algas
- Alcachofa con cecina de vaca, reducción de palo cortado y crispis de jamón
- Migas de pastor con huevo a 63º y uva del Vinalopó

## **PLATO PRINCIPAL**

Arroz aspense con conejo y caracoles

#### **POSTRE**

Torrija con helado de vainilla y gelatina de Pedro Ximenez

### **BODEGA / BEBIDAS**

Vino blanco o tinto de la casa Cerveza de barril, refrescos y minerales

### **ENTRANTES**

- Embutido casero
- Bacalao frito con tomate
- Ensalada de temporada

### PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de cerdo

#### **POSTRE**

Gachas con arrope Café o Infusión

### **BODEGA / BEBIDAS**

Vinos tinto "Mo" D.O. Alicante Vino blanco Rueda Verdejo. Cervezas, refrescos y agua mineral

#### **ENTRANTES**

- Pericana
- Peloticas fritas de Aspe
- Degustación de "trigo picao" (sardinas, tomate seco y ajetes)

#### **PLATO PRINCIPAL**

Arroz de conejo y caracoles al sarmiento

### **POSTRE**

Panettone, D.O. Uva Embolsada del Vinalopó y crema caramelizada Café o infusión

## BODEGA / BEBIDAS

Vinos tinto y blanco de la casa Cervezas, refrescos y minerales

#### **ENTRANTES**

- Hogaza de pan de pueblo con ajo-perejil y rallado de tomate
- Embutido de Aspe
- Cepelines de merluza, salmón ahumado y queso Idiazabal
- Coca de aceite con "fritá" de conejo y lisones aliñados

## **PLATO PRINCIPAL**

Gazpacho en paella de conejo y pollo de campo

#### **POSTRE**

Huevos "montaos" de la abuela Cafés.

#### **BODEGA / BEBIDAS**

Vinos Bodegas Volver (DO Alicante) Tinto "Tarima Hill" Blanco "Tarima". Cervezas Damm, refrescos y agua mineral Galletas garrapiñadas Aove.

### **ENTRANTES**

- Pan, tomate y aceite de oliva
- Mojete de bacalao con atún y tostaditas
- Tosta de morcilla con queso de cabra
- Zepelines de merluza

#### PLATO PRINCIPAL

Arroz de secreto ibérico, setas y foie

#### **POSTRE**

Milhojas de hojaldre con turrón artesano y chocolate caliente Café o infusión

#### BODEGA / BEBIDAS

Vinos blanco y tinto (DO Alicante) Cervezas, refrescos y agua mineral

Menús disponibles únicamente en horario de comida (no cena)

PRECIO DE TODOS LOS MENÚS

25 €

El precio incluye toda la bebida del menú durante la comida

RESERVAS 670 343 410

RESERVAS **965 078 783** 

RESERVAS 652 811 233

RESERVAS 638 936 773

RESERVAS 96 549 57 54

RESERVAS 672 063 616