



MENÚ

MENÚ PRINCIPAL 1

Entrantes

Aceitunas Gordales rellenas de anchoa
Cuarto de aguacate en tempura con ajoblanco y sardina ahumada
Croqueta de chato murciano, panceta y polvo de jamón
Tomate de temporada con ventresca de atún
Huevos rotos con foie y trufa

Principal

Carrillera de cerdo estofada en salsa con puré de patata trufado

Postre

Tarta de chocolate y frutos rojos

Servicio de Pan incluido

Bebida NO incluida

Precio (%IVA inc.) 42 €

***Pack de bebidas:** cerveza, vino de la casa, agua y refrescos

5 uds por pax - Precio (%IVA inc.) 15€

4 uds por pax - Precio (%IVA inc.) 12€

3 uds por pax - Precio (%IVA inc.) 9€





MENÚ

MENÚ PRINCIPAL 2

Entrantes

Salchicha seca con almendras

Cuarto de aguacate en tempura con ajoblanco y sardina ahumada

Croqueta de chato murciano, panceta y polvo de jamón

Pimiento, cebolla y berenjena asados, crema de escalibada

Huevos rotos con foie y trufa

Principal

Carrillera de cerdo estofada en salsa con puré de patata trufado

o

Corvina con mole de calabaza totanera y verduras a la brasa

Postre

Tarta de chocolate y frutos rojos

Servicio de Pan incluido

Bebida NO incluida

Precio (%IVA inc.) 47 €

***Pack de bebidas:** cerveza, vino de la casa, agua y refrescos

5 uds por pax - Precio (%IVA inc.) 15€

4 uds por pax - Precio (%IVA inc.) 12€

3 uds por pax - Precio (%IVA inc.) 9€





MENÚ

POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIÓN

*Para confirmar la reserva será necesario realizar un anticipo en concepto de pre-reserva por importe de 20€ por comensal.

**Se realizará el cobro de la totalidad de comensales de la reserva, salvo cambios con 48 horas de antelación (imprescindible número exacto de comensales).

***Las alergias e intolerancias deberán ser comunicadas con 48 horas de antelación.

****La hora de cierre del restaurante es a las 18:30.

