



# MENÚ

## MENÚ 1

### Entrantes

Aceitunas Gordales rellenas de anchoa

Croqueta de chato murciano, panceta y polvo de jamón

Cuarto de aguacate en tempura con ajoblanco y sardina ahumada

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.) 40 €

**\*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 2

### Entrantes

Salchicha seca con almendras

Croqueta de chato murciano, panceta y polvo de jamón

Cuarto de aguacate en tempura con ajoblanco y sardina ahumada

Pimiento, cebolla y berenjena asados, crema de escalibada y ventresca de atún

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.) 45 €

**\*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.

