

MENÚ DÍA DE REYES
6 DE ENERO DE 2026

PARA EMPEZAR:

Jamón y embutidos ibéricos

Mousse de foie con sésamo y confitura de frutas

Sepia a la plancha sobre ensalada de wakame y sésamo

Buñuelo de bacalao con "all i oli"

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE: (arroz mínimo dos personas)

Arroz meloso de bogavante (6€ de suplemento x persona)

Arroz del senyoret

Paella valenciana

Paella de fideos mariners

Salmón fresco sobre cremoso de patata y tomate seco

Carrillada de ternera asada a baja temperatura

Postre a elegir entre:

Macedonia de fruta fresca con helado de limón

○

Lingote de tres chocolates y coco

Dulces navideños

Precio: 35€ por persona, bebidas no incluidas

MENÚ INFANTIL:

Jamón y embutidos

croqueta de pollo y calamar andaluza

Paella valenciana de pollo deshuesado

Lingote de tres chocolates y coco

PRECIO 22€, bebida no incluida