

(Aperitivo de bienvenida)

Platos individuales

Carpaccio de Gamba de Denia sobre vegetales , vinagreta de cebollino y lima.

Foie micuit trufado en reducción de PX y chalota a la naranja

Esfera de patata en farsa de secreto y setas a la crema de tartufo

Segundo Plato

Poupiet de Lubina al horno con milhojas de verduras y queso de ceniza

(Sorbete de vino tinto)

Tercer plato

Solomillo de cebón con natilla templada de foie y pastel de patata

Postre

Tallarines de mango con mousse helado de coco y pimienta rosa

Bodega:

Vino blanco Clavador Cepas Viejas. Verdejo. Rueda
Vino tinto Altos de El Sequé. Monastrell. Syrah y Cabernet. Pinoso (Alicante)
Aguas minerales
Cotillón , uvas y copa de cava

100 € + I.V.A

Oferta Alojamiento

Habitación + Desayuno 150 €

Suite + Desayuno 225 €

Cena + Suite + Desayuno 380 €

