

# PLAERDEMANIDA

## Menú 1

\*

Todos los platos se servirán al centro de la mesa para compartir

\* \* \*

Aperitivo Hummus con totopos

\*

Croquetas de pollo a l'ast con allioli de ajo negro

Crujiente de morcilla y puerro con mermelada de tomate al romero

Fritura de tintoreira en adobo con mayonesa de hierbabuena y lima

Langostinos en tempura con guacamole

Costillas a la barbacoa y sésamo

\*

Degustación de postres caseros

\* \* \*

Pan

\*

PVP: 18,00€

# PLAERDEMANIDA

## Menú 2

\*

Todos los platos se servirán al centro de la mesa para compartir

\* \* \*

Aperitivo Hummus con totopos

\*

Samosas de pato y calabaza con miel y soja

Ensaladilla rusa con ventresca

Papas arrugás con mojos y jamón ibérico

Salmón en papillote crujiente con romesco

Abanico ibérico al oporto

\*

Degustación de postres caseros

\* \* \*

Pan

\*

PVP: 20,50€

# PLAERDEMANIDA

## Menú 3

\*

Todos los platos se servirán al centro de la mesa para compartir

\* \* \*

Aperitivo: Hummus con totopos

\*

Buñuelos de bacalao con allioli de ajo negro

Coca de esgarraet con anchoas y huevo de codorniz

Revuelto de setas y ajos tiernos con coppa

Tosta de vitello tonnato

Hamburguesa de sepia con bulgur de tomate seco

Carrillera de ternera al chocolate

\*

Degustación de postres caseros

o

Selección de quesos artesanos

\* \* \*

Pan

\*

PVP: 24,00€

# PLAERDEMANIDA

## Bodega 1

Agua mineral

Cerveza San Miguel de barril

Refrescos

Café

\* 6,50€ \*

## Bodega 2

Agua mineral, cervezas y refrescos.

Vino blanco Blanc d'Enguera 2016 (D.O. Valencia)

Vino tinto Avan OK 2015 (D.O. Ribera del Duero)

Café

\* 7,75€ \*

## Bodega 3

Agua mineral, cervezas y refrescos.

Vino blanco Cerro Bercial blanco selección 2015 (D.O. Utiel-Requena)

Vino tinto Manuel Manzaneque. Finca Élez 2009 (VdP Finca Élez)

Café

\* 8,25€ \*

*(La bodega se ofrecerá desde el inicio del menú hasta el postre. En el postre y el café se mantendrá el agua mineral. Todo lo servido antes y después se facturará adicionalmente)*