

Menú Mascletà



Entrantes

ENSALADILLA Ó DE ÓLIVER.
ENSALADA DE TOMATE RAF CON CAPELLÁN.
CROQUETA DE JAMÓN.
QUESO CAMEMBERT EN CONFITURA DE FRESA VALENCIANA.
PAN DE ELABORACIÓN PROPIA.

Segundos a elegir

(MÁXIMO 2 TIPOS DE ARROCES A PARTIR DE 8 COMENSALES).

ARROZ CON RAPE Y MERO.
ARROZ CON SEPIA Y VERDURAS.
ARROZ MELOSO CON PLUMA IBÉRICA, SETAS Y GARBANZOS.
ARROZ MELOSO CON VERDURAS, RAPE Y CALAMAR.
BACALAO CON REDUCCIÓN DE PX +10€
SOLOMILLO DE TERNERA +10€
ARROZ CON BOGAVANTE + 10€
FIDEUÁ CABELLO DE ÁNGEL CON NÉCORA + 10€

Postre

MILHOJAS DE CREMA CON
CHOCOLATE CALIENTE Y VARIADO
DE FRUTAS DE TEMPORADA

Bebida

TODA LA BEBIDA INCLUIDA
(VINO TINTO, VINO BLANCO,
CERVEZA, REFRESCO, AGUA).

50€ P/P

NO INCLUYE CHUPITO

*Menú especial para las hogueras de Alicante (19-24 JUN 2026).

*Solo disponible al mediodía.

Menú Zaragüel



Entrantes

QUISQUILLA DE BAHÍA DE SANTA POLA HERVIDA.
ENSALADILLA Ó DE ÓLIVER.
CROQUETA DE SEPIA.
ENSALADA DE TOMATE RAF CON CAPELLÁN.
CALAMARCITOS DE BAHÍA REBOZADOS.
PAN DE ELABORACIÓN PROPIA.

Segundos a elegir

(MÁXIMO 2 TIPOS DE ARROCES A PARTIR DE 8 COMENSALES).

ARROZ CON RAPE Y MERO.
ARROZ CON SEPIA Y VERDURAS.
ARROZ MELOSO CON PLUMA IBÉRICA, SETAS Y GARBANZOS.
ARROZ MELOSO CON VERDURAS, RAPE Y CALAMAR.
PESCADO GALLO SAN PEDRO FRITO CON ÑORA, PIÑONES Y AJOS
TIERNOS + 10€
BACALAO CON REDUCCIÓN DE PX +10€
SOLOMILLO DE TERNERA +10€
ARROZ CON BOGAVANTE + 10€
FIDEUÁ CABELLO DE ÁNGEL CON NÉCORA + 10€

Postre

MILHOJAS DE CREMA CON
CHOCOLATE CALIENTE Y VARIADO
DE FRUTAS DE TEMPORADA

Bebida

TODA LA BEBIDA INCLUIDA
(VINO TINTO, VINO BLANCO,
CERVEZA, REFRESCO, AGUA).

60€ P/P

NO INCLUYE CHUPITO

*Menú especial para las hogueras de Alicante (19-24 JUN 2026).

*Solo disponible al mediodía.

Menú Cremà



Entrantes

QUISQUILLA DE BAHÍA DE SANTA POLA HERVIDA.
1 UD. ZAMBURIÑA P/P.
PULPO FRITO CON SALSA JAPO.
ALCACHOFA CONFITADA CON SALSA DE FOIE.
TARTAR DE TOMATE CON ESTURIÓN CONFITADO.
MINI HAMBURGUESAS DE ATÚN ROJO CON SALSA JAPONESA.
GAMBA ROJA AL AJILLO CON PATATA CRUJIENTE Y HUEVO.

Segundos a elegir

(MÁXIMO 2 TIPOS DE ARROCES A PARTIR DE 8 COMENSALES).

ARROZ CON RAPE Y MERO.
ARROZ CON SEPIA Y VERDURAS.
ARROZ MELOSO CON PLUMA IBÉRICA, SETAS Y GARBANZOS.
ARROZ MELOSO CON VERDURAS, RAPE Y CALAMAR.
PESCADO GALLO SAN PEDRO FRITO CON ÑORA, PIÑONES Y AJOS
TIERNOS
BACALAO CON REDUCCIÓN DE PX
ENTRECOT DE VACA FRISONA MADURADA
ARROZ CON BOGAVANTE
FIDEUÁ CABELLO DE ÁNGEL CON NÉCORA

Postre

MILHOJAS DE CREMA CON
CHOCOLATE CALIENTE Y VARIADO
DE FRUTAS DE TEMPORADA

Bebida

TODA LA BEBIDA INCLUIDA
(VINO TINTO, VINO BLANCO,
CERVEZA, REFRESCO, AGUA).

100€ P/P

NO INCLUYE CHUPITO

*Menú especial para las hogueras de Alicante (19-24 JUN 2026).

*Solo disponible al mediodía.