

DINARS DISSABTE BOUS, OFRENA I PURÍSSIMA.  
Dissabte 30 Novembre, Diumenges 1 y 8 de Decembre.  
PRES 4319 - 031019

### MENÚ DISSABTE BOUS – 30 DE NOVEMBRE

#### Snacks salados y Pan.

Mojama con escalibada de berenjena, cebolla, pimiento y bacalao.  
Festival de Langostinos cocidos.  
Caldereta de Albóndigas de carne caseras.  
Taquitos de solomillo de pollo aromatizados con pimientos del padrón.

Plato a elegir.: Arroz al horno, Chuletas de Cordero o Merluza con salsa Mery *(a confirmar semana antes)*.

Postre – Pan de Calatrava casero.

Bebida y Bodega – Aguas, Refrescos y Cerveza (Presión), Vino tinto Camina Cabernet Sauvignon y Blanco Rueda Verdejo.  
Cafés e Infusiones.

Precio por comensal **25.00 €uros.** INCLUYE UNA COPA COMBINADO POR COMENSAL.

### MENÚ OFRENA Y PURÍSSIMA – 1 i 8 DECEMBRE

#### Snacks salados y pan.

Ensalada de Ventresca de atún con pimientos del piquillo, frutos de otoño y crema balsámica.  
Tosta de queso de cabra sobre con cebolla caramelizada al px.  
Twister crujientes de langostinos con crema mil islas.  
Sepión con ajillo de gambas o almejas.

#### Plato a elegir.

Chuletas de cordero.  
Solomillo ibérico con crema de setas.  
Entrecotte de buey + 3.00 €ur.  
Confitte de pato +3.00 €ur.  
Lomo de bacalao con suave muselina de ajo y base de verduras.  
Ventresca de atún con verduras de temporada.

#### Postre a elegir.

Tarta casera de Moka, Galleta y crundies de chocolate.  
Piña Natural.

#### Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Amstel presión).  
Bodega D.Belda Fontanars dels Alforins - Vino tinto Rouge Crianza - Vino Blanco Verdil  
Cafés e Infusiones

Precio por comensal **25.00 €uros** *(con suplemento si requiere)*.

#### MENÚ NIÑOS.

Papas, Aceitunas y Frutos Secos – Plato a elegir Doble burger de pollo al plato con patatas o Nuguetts de pollo con patatas  
Helado y Bebida 12.00 €ur / Niño.

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.

Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse se cobrarán en el acto a quien las solicite u en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario.

Prohibido el consumo de cualquier producto alimentario, bebida o licor sin el consentimiento del restaurante. En caso de producirse dicho consumo se cobrará 6 eur por botella descorchada y 0.80 C por comensal en el servicio de tartas no elaboradas o suministradas por el restaurante en concepto de servicio. – disculpen las molestias-