



Aitana Restaurant S.L
C/ Juan XXIII, 21 bajo
48670 Ontinyent (Vcía)
Tel: 677 663 205



PROPUESTA CENA San Valentín
Viernes y Sábado 14 y 15 de Febrero.
Press 1020-150120

MENÚ PICAETA.

Snacks salados y pan.

Entrantes.

Ensalada fresas con virutas de parmesano y salsa yogur.
Bao pan de secreto ibérico y lascas de tomate seco al sol de mar.
Patatas con crema suave de roquefort y virutas de bacon.
Wok de pollo con verduras, sésamo y soja.
Brocheta de Langostinos y crema de piquillos.
Magrett de pato trinchado con verduritas de temporada.

Postre.

- Brownie de chocolate con helado de vainilla al bourbon y fresas.

Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos, Cerveza (Amstel Presión) - Vino tinto Nuviana - Sant Sadurní d'Anoia - Vino Blanco Candium – Rueda Verdejo.
Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 22.00 €ur.

MENÚ PLAT.

Snacks salados y pan.

Entrantes.

Ensalada de fresas con virutas de parmesano y salsa yogur.
Bao pan de secreto ibérico y lascas de tomate seco al sol de mar.
Patatas con crema suave de roquefort y virutas de bacon.
Wok de pollo con verduras, sésamo y soja.

Plato a elegir.

- Solomillo ibérico con crema de boletus.
- Entrecote de buey **+ 3.00 €ur.**
- Lomo de bacalao gratinado con suave muselina de ajo y verduras de temporada.
- Lubina a la espalda **+ 3.00 €ur.**

Postre.

- Brownie de chocolate con helado de vainilla al bourbon y fresas.

Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos, Cerveza (Amstel Presión) - Vino tinto Nuviana - Sant Sadurní d'Anoia - Vino Blanco Candium – Rueda Verdejo.
Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 25.00 €ur.

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.



www.aitanarestaurant.es - administra@aitanarestaurant.es



tresevents by aitana