



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



PROPUESTA Menú Sant Josep
Jueves 19 de Marzo de 2020.
Press 2420-120220

MENÚ.

Snacks salados y surtido de panes.

Entrantes.

Jamón ibérico y queso de oveja.
Tataki de atún con huevos de trucha y salsa teriyaki.
Tosta de secreto ibérico con lascas de tomate seco al sol de mar.
Sepión con ajillo de almejas.

Plato a elegir.

- Arroz meloso de bogavante. (por encargo).
- Entrecote de buey.
- Confite de pato con mermelada de la abuela.
- Lomo de bacalao con suave muselina de ajo y verduras de temporada.
- Lubina a la espalda.

Postre.

- Tandem de fresas con brownie de chocolate y helado de vainilla al bourbon.

Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos y Cervezas (*Amstel Presión*). V.Tinto Marques de Aldeanueva – Rioja Crianza, V. **Blanco Candium – Rueda Verdejo**.
Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 28.00 €ur.

Menú xiquets.

Papas, Aceitunas y F.Secos – Calamares Romana – Plato a elegir. Nuguetts, **Burguer o Arroz del día** – Helado y bebida 12.00 €ur.



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.

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