

MENÚ MEDIODÍA

Degustación de entradas

Aperitivo del día

Saam de tartar de salmón fresco y ahumado con aguacate, mango y vinagreta asiática

Croqueta de gamba roja con mayonesa marina

Mejillones a la marinera con tomate seco y aceitunas de Kalamata

Segundo plato a elegir

Arròs a banda - *Mínimo 2 personas*

Paella valenciana - *Mínimo 2 personas*

Arroz negro - *Mínimo 2 personas*

Arroz en caldero de secreto ibérico, alcachofas y setas - *Mínimo 2 personas*

Pescado de lonja a la espalda de tomate seco, piparras y almendra con verduras de temporada

Carrillera de ternera guisada con hummus a la vainilla y tabulé

Postre a elegir

Pastelito de chocolate con migas de cacao y café, frutos rojos y helado haba tonka

Helados artesanos

Sorbete de limón

33,00 € con arroz, 36,00 € con carne o pescado.

MÍNIMO 2 PERSONAS - Menú para mesa completa – BEBIDA NO INCLUIDA
PRECIO POR PERSONA - I.V.A INCLUIDO

MENÚ - TRADICIÓN DE LA MARINA

Degustación de entradas

Aperitivo del día

Ensalada de salazones de La Marina y encurtidos

Entrante de cocina de temporada (pregunte a su camarero)

Gamba de Dénia Mediana (*3 unidades por comensal*)

Arròs a banda servido con su pescado aparte

Postre a elegir de nuestra carta

44,50 €

MÍNIMO 2 PERSONAS - Menú para mesa completa – BEBIDA NO INCLUIDA
PRECIO POR PERSONA - I.V.A INCLUIDO

LUNCH MENU

Starters

Snack

Fresh and smoked salmon tartar saam with avocado, mango and Asian vinaigrette

Croquette of red prawns with plankton mayonnaise

Mussels fisherman's style with dried tomato and Kalamata olives

Main course to choose

"Arròs a banda" (saffron rice cooked in a tasty fish stock) - *Minimum 2 people*

Valencian paella - *Minimum 2 people*

Black rice - *Minimum 2 people*

Rice in hot pot with "secreto" Iberian pork fillet, artichokes and wild mushrooms - *Minimum 2 people*

Fresh fish market with dried tomato, piparras peppers, almonds with season vegetables

Stewed beef cheek with vanilla hummus and tabbouleh

Dessert to choose

Chocolate cake with cocoa and coffee breadcrumbs, red fruits and tonka bean ice cream

Homemade ice creams

Lemon sorbet

33,00 € with rice. --- 36,00 € with meat or fish.

MINIMUM 2 PEOPLE - Menu served for full table – BEVERAGE NOT INCLUDED
PRICE PER PERSON - V.A.T INCLUDED.

MENU - TRADITION

Starters

Snack of the day

Salad of dried fish and pickles

Starter of the season (please ask your waiter)

Red prawn from Dénia (*3 units per person, middle size*)

"Arròs a banda" (saffron rice cooked in a tasty fish stock) **garnished with its fish**

Dessert to choose from our menu

44,50 €

MINIMUM 2 PEOPLE - Menu served for full table – BEVERAGE NOT INCLUDED
PRICE PER PERSON - V.A.T INCLUDED.