



MENÚS

NOCHEVIEJA,
NAVIDAD
Y AÑO NUEVO



GRUPO EL RASET

RESTAURACIÓN

MENÚ NOCHEVIEJA

Snack

Tosta de mar

Carpaccio de solomillo de ternera y foie gras con trufa negra

Bogavante con espuma de patata, su americana y sal de oro

Rodaballo con setas guisadas al momento, vainas y vinagreta de piñones

Confit de pato con salsa de naranja y endivias glaseadas

Canutillo relleno de mousse de chocolate blanco con sopa de fresa y helado de vainilla bourbon

Viña Garedo. Verdejo. Blanco. D.O. Rueda
Yllera Crianza. Vinos de Castilla y León
Agua, refrescos, cerveza. Café
Cava Perelada. Brut Reserva
Dulces navideños
Uvas de la suerte y bolsas de cotillón

76,00 €. IVA incluido

Entrada gratuita en Sounders
y tu primera copa a 5 € (no premium)

EL RASET
Restaurant

MENÚ NAVIDAD Y AÑO NUEVO

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA:

Snack y aperitivo

Ensalada de la huerta con bombones de brandada de bacalao

Pulpo a la brasa con patatitas al romero, crema de ajos negros y kimchee

Alcachofa rellena de setas y gambas gratinadas con suave alioli

A ELEGIR

Corvina con jugo de allipebre, patatitas confitadas y chipironcitos

Presa de cerdo con parmentier de patata y espárragos verdes

Arroz en caldero de gambas y coliflor

Clásica tarta de manzana al hojaldre con helado de vainilla bourbon

40,00 €. BEBIDA NO INCLUIDA.

IVA incluido.

TELÉFONO DE RESERVAS: 965 785 040
Bellavista, 7 · 03700 Dénia

MENÚ NOCHEVIEJA

Cremoso de foie gras con manzana y mistela

PARA PICAR AL CENTRO DE LA MESA:

Jamón Ibérico de Guijuelo con pan de cristal

Tosta de tartar de salmón y aguacate

Canelón de pato trufado con su jugo

Merluza con glace de pescado, chalotas
 confitadas y boniato

Solomillo de ternera salsa de vino,
 cremoso de patata y espárragos verdes

Tarta de limón y turrón con merengue quemado

Viña Garedo. Verdejo. Blanco. D.O. Rueda
 Yllera Crianza. Vinos de Castilla y León
 Agua, refrescos, cerveza
 Café. Cava. Dulces navideños
 Uvas de la suerte y bolsas de cotillón

56,00 €. IVA incluido
 Entrada gratuita en Sounders
 y tu primera copa a 5 € (no premium)

MENÚ NAVIDAD Y AÑO NUEVO



PARA PICAR AL CENTRO DE LA MESA:

Aperitivo: Vasito de crema ave trufada

Fina tosta de Jamón Ibérico

Croquetas de erizos sobre cremoso de apionabo

Chipironcitos a la plancha con encebollado,
 su tinta y romesco

A ELEGIR*

Arròs a banda

Paella valenciana

Arroz caldoso de rape, sepia y verduras

Fideuà Marinera

Suquet de pescado

Solomillo de cerdo con salsa de setas y cremoso
 de calabaza

Tarta de calabaza y chocolate

Dulces navideños.

27,00 €. BEBIDA NO INCLUIDA.

IVA incluido. *Los arroces mínimo 2 personas.
 Máximo dos tipos de arroz por mesa

TELÉFONO DE RESERVAS: 966 421 626
Bellavista, 10 · 03700 Dénia

Mr.

FISHER

MENÚ NOCHEVIEJA

Aperitivo

Yogur de foie gras con mango y palomitas

Crema de patata trufada con huevo a baja temperatura y longaniza

Corvina con jugo de rustido y cebollitas confitadas

Sorbete de limón

Magret de pato con verduras salteadas con aromas asiáticos

Nuestro Ferrero Roché con sopa de coco

Viña Garedo. Verdejo. Blanco. D.O. Rueda
Yllera Crianza. Vinos de Castilla y León
Agua, refrescos, cerveza
Café. Cava Perelada. Brut Reserva
Dulces navideños

Uvas de la suerte y bolsas de cotillón

52,00 €. IVA incluido

Entrada gratuita en Sounders
y tu primera copa a 5 € (no premium)

MENÚ NAVIDAD Y AÑO NUEVO

Aperitivo

PARA PICAR AL CENTRO DE LA MESA:

Ensalada de pato confitado y fruta de temporada

Tosta de jamón ibérico con cremoso de queso de cabra y cebolla confitada

Fiesta de minicroquetas navideñas:
de puchero y de gambas

Merluza con jugo de suquet, cigala y patatitas

Arroz con leche especiado con piña asada,
su aire y nueces de macadamia

Dulces Navideños

Viña Garedo. Verdejo. Blanco. D.O. Rueda
Samper. Tinto. D.O. Rioja
Agua, refrescos, cerveza
Café

35,00 €. IVA incluido



TELÉFONO DE RESERVAS: 965 781 020
Marina el Portet. Moll de la Pansa s/n
03700 Dénia

MENÚ NOCHEVIEJA

Sandwich de foie gras, pan de especias y manzana

PARA PICAR

Tiradito de corvina

Brocheta de pulpo con cremoso de coliflor y mango

Blini con salmón marinado, su caviar y queso a las hierbas

Gyozas trufadas con consomé y calabaza

Cordero braseado rellenos de setas con su jugo

Bizcocho de queso y castañas con espumoso de chocolate, helado de vainilla

Viña Garedo. Verdejo. Blanco. D.O. Rueda
Samper. Tinto. D.O. Rioja

Agua, refrescos, cerveza

Café. Cava. Dulces navideños

Uvas de la suerte y bolsas de cotillón

49,00 €. IVA incluido

Entrada gratuita en Sounders

y tu primera copa a 5 € (no premium)

TELÉFONO DE RESERVAS: 965 789 103

Bellavista, 3 · 03700 Dénia



MENÚ NOCHEVIEJA

Ravioli de remolacha roja, requesón, jamón de pato y piñones

Para picar al centro de la mesa:

Fina tosta foie gras con manzana en texturas y brotes

Croquetitas de gamba roja sobre alioli de azafrán

Focaccia de brandada de bacalao con tomatitos confitados

Fagottini a la trufa con salsa de boletus

Preso de cerdo con cremoso de patata, reducción de Oporto y espárragos verdes

Composición de cítricos y turrón

Viña Garedo. Verdejo. Blanco. D.O. Rueda

Samper. Tinto. D.O. Rioja

Agua, refrescos, cerveza

Café. Cava. Dulces navideños.

Uvas de la suerte y bolsas de cotillón

49,00 €. IVA incluido

Entrada gratuita en Sounders

y tu primera copa a 5 € (no premium)

MENÚ NAVIDAD Y AÑO NUEVO

Pan y aperitivo

Ensalada de jamón de pato y queso azul

Croquetas de setas y pollo, de queso y de jamón serrano

Pulpo a la parrilla con cremoso de patata, panceta y pimentón

A ELEGIR

Merluza en salsa verde con verduras de temporada

Secreto de cerdo con pastel de patata y su jugo

Brownie de chocolate con chocolate caliente y helado de turrón

Dulces Navideños

Viña Garedo. Verdejo. Blanco. D.O. Rueda

Samper. Tinto. D.O. Rioja

Agua, refrescos, cerveza

Café

30,00 €. IVA incluido

TELÉFONO DE RESERVAS: 966 426 880

Avda. Joan Fuster, 24C Bajo · 03700 Dénia