

ENTRANTES

Montadito de "Figatell" (*embutido típico del norte de Alicante a la parrilla*)(unidad)
Ensalada de Ventresca de Atún con Picatostes, Piñones y Uvas Pasas
Provolone al Horno con Base de Tomate Frito Casero
Ensalada de Queso de Cabra, Mermelada de Cebolla y Bacon Crujiente
Ensalada Aniversario (*arándanos-pasas, pipas, maíz, piña, nueces, muesli y salsa de yogurt*)
"Espencat" (*ensalada fría valenciana de pimientos, berenjena y tomate a la brasa y troceado*)
Almejas Guisadas a la Valenciana (*pimiento, tomate, cebolla y patata*)
Crujientes de Morcilla Alicantina con Manzana (*unidad*)
Huevos Rotos Camperos con Jamón Ibérico y Patatas Alicantinas
Milhojas de Berenjena, Queso de Cabra, Jamón Ibérico y Miel de Naranja
Ensalada Edetanus (*queso gouda y cheddar, arándanos-pasas, pipas y vinagreta de miel y mostaza*)
Bocaditos Japoneses de Soja, Cerdo, Ostras con Salsa de Soja (*8 unidades*)
Gambón Rojo del Mediterráneo al Ajo de Humo (*15 unidades*)
Fondue de 4 quesos con Roquillas de Pipas

CARNES

Chuletón de Vaca al Carbón (450 gr.)
Pierna de Lechal Asada con Hierbas de Alicante (450 gr.)
Cochinillo Asado a Baja Temperatura (450 gr.)
Confit de Pato (250 gr.) con Mermelada Casera
Conejo (300 gr.) a la Montañesa (*confitado en aceite, ajos y patatas*)
Solomillo de Cerdo (400 gr.) al Carbón con Salsa de Queso Philadelphia
Plumilla Ibérica al Carbón (300 gr.)

PESCADOS

Bacalao Confitado en Aceite de Oliva con Salsa de Azafrán y Almendras
Rodaballo Infusionado en Cítricos con Hierbas de Alicante
Calamar Relleno de Foie con Salsa Negra
Lubina Rellena de Trufa y Setas con Muselina de All-i-oli
Salmón Marinado al Estilo Mediterráneo con Patatitas
All-i-pebre de Anguilas (*cazuela típica de la Albufera con pimentón y patatas*)

Los productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 se someten a lo establecido por la ley con el fin de la prevención de parásitos de Anasaki

Según el Reglamento de la Unión Europea nº 1169/2011 hay carta de alérgenos disponible para aquellos clientes que la soliciten.

ARROCES (mínimo 2 personas) - máximo 2 arroces por mesa

Arroz al horno (*morcilla, pollo, costillas y garbanzos*)

Arroz con costra (*horno con morcilla, pollo, costillas y garbanzos con costra de huevo*)

Arroz de Manitas de Cerdo con Choricitos Ibéricos, Rodajas de Tomate y Patata

Paella de Cordero con Hierbas de las Montañas de Alicante

Paella de Bacalao Coliflor y Judías Blancas

Paella Edetanus (*rape, calamares, gambitas, alcachofa y habitas*)

Arroz Meloso Negro (*rape, calamares, sepia y gambitas*)

Arroz a Banda (*rape, calamares, sepia y gambitas*)

Paella Marinera (*Gambas, Galeras, Rape, Sepia, Almejas, Calamares, Mejillones*)

Paella de Sepia, Rape, Habitas, Ajos Tiernos y Anguilas

Fideuà de Mariscos (*mejillones, calamares, rape, almejas, gambitas, gambón y cebolla*)

Fideuà Negra de Mariscos (*mejillones, calamares, rape, almejas, gambitas, gambón y cebolla*)

Fideuà de Verduras

Fideuà Mar y Montaña (*conejo, habas, alcachofas, rape, calamares, gambón y gambas*)

Paella Mixta (*conejo, costillas, pollo, rape, jibia, mejillones, almejas y verduras*) (mín 3 pers)

Arroz de Conejo y Verduritas con Hierbas de Alicante (*al horno*)

Paella de Verduras

Arroz Caldoso de Pulpo, Boletus y Setas Silvestres

Paella Alicantina (*pollo, conejo, costillas de cerdo, alcachofa y verduras autóctonas*)

Arroz del Señorito (*gamba pelada, carne de mejillón, rape, calamares y sepia*)

Arroz Caldoso de Gambas, Sepia y Alcachofas

ARROCES POR ENCARGO

Paella de Sepia y Cebolla

Arroz con Bogavante (*1/2 por persona, sepia, rape y gambas*) (mínimo 24 horas de antelación)

Puchero Valenciano (compuesto por 3 platos) : (mínimo para 6 personas y con 48 horas de antelación)

- Arroz Caldoso de Puchero
- Pelotas de Puchero con Patata y Tocino
- Plato de Carnes con Garbanzos, Zanahoria y Cardos (*pollo, cerdo, ternera y cordero*)