

Menú Cúllar

Picaitas al centro de la mesa

Cecina se wagyu.

Pan de cristal con tomate.

Huevos fritos con puntilla y chanquetes a la andaluza.

Tomate asado a la leña, anchoa y crema de queso ahumado.

Ensaladilla de bogavante.

Segundo individual a elegir

Arroz meloso de salmonete con sepia y gamba.

o

Pluma ibérica a la brasa y cremoso de boniato con especias.

o

Rodaballo a la brasa con salsa de setas y trufa.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola.

o

Coulant de chocolate y helado de cacahuete salado.

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller

Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con arroz meloso: 67

Precio por persona con pluma: 69

Precio por persona con rodaballo: 67

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios son con I.V.A. Incluido. Licores, cavas y coctelería no. Incluida. Rogamos comuniquen cualquier modificación con 48hrs de antelación.

Menú Fuente de la Kaikuta

Picaitas al centro de la mesa

Jamón ibérico y lomito 100% bellota con queso curado en manteca.

Pan de cristal con tomate.

Ensaladilla de bogavante.

Torreznos crujientes de manitas y oreja.

Papas de La Vera con huevos y velo de papada.

Segundo individual a elegir

Fideuá de salmonete y sepia.

o

Pluma ibérica a la brasa y cremoso de boniato con especias.

o

Rape a la beurre blanc y verduras asadas.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola.

o

Coulant de chocolate y helado de cacahuete salado.

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller
Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con fideuá: 65€

Precio por persona con pluma: 68€

Precio por persona con rape: 66€

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios son con I.V.A. Incluido. Licores, cavas y coctelería no. Incluida. Rogamos comuniquen cualquier modificación con 48hrs de antelación.

Menú Dama de Baza

Picaitas al centro de la mesa

Jamón ibérico y lomo 100% bellota con queso curado en manteca

Pan de cristal con tomate.

Ensaladilla de bogavante.

Croqueta de gamba al ajillo.

Tartar de atún rojo, sweet chilli, y granada Mollar de Elche.

Segundo individual a elegir

Fideuá de salmonete y sepia

o

Pluma ibérica a la brasa y cremoso de boniato con especias.

o

Rape a la beurre blanc y verduras asadas.

o

Solomillo de vaca a la brasa

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola

o

Coulant de chocolate y helado de cacahuete salado

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller

Cervezas, refrescos y café

Precio por persona con fideuá: 66€

Precio por persona con pluma: 69€

Precio por persona con rape: 67€

Precio por persona con solomillo: 73€

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios son con I.V.A. Incluido. Licores, cavas y coctelería no. Incluida. Rogamos comuniquen cualquier modificación con 48hrs de antelación.

Menú Torre Alabí

Picaitas al centro de la mesa

Gamba blanca de Santa Pola cocida.

Boquerones en vinagre de Pedro.

Croqueta de gamba al ajillo.

Anchoa con pan y mantequilla.

Mollejas de vaca a la brasa, yema curada y lima.

Segundo individual a elegir.

Arroz meloso de salmónete, sepia y gamba.

o

Solomillo de vaca a la brasa.

o

Parpatana de atún rojo a la brasa.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola.

o

Coulant de chocolate y helado de cacahuete salado.

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller

Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con arroz meloso: 70€

Precio por persona con solomillo: 76€

Precio por persona con parpatana: 74€

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios son con I.V.A. Incluido. Licores, cavas y coctelería no. Incluida. Rogamos comuniquen cualquier modificación con 48hrs de antelación.

Menú Dama de Elche

Picaitas al centro de la mesa

Jamón y lomito ibérico 100% bellota y queso curado en manteca.

Pan de cristal con tomate.

Gambita blanca de Santa Pola al ajillo.

Tomate asado a la leña, anchoa y crema de queso ahumado.

Mollejas de vaca a la brasa, yema curada y lima.

Terminamos al centro con...

Arroz meloso de salmónete, sepia y gamba.

o

Pluma ibérica a la brasa y cremoso de boniato con especias.

o

Lomo de Black Angus americano a la brasa.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola.

o

Coulant de chocolate y helado de cacahuete salado.

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller

Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con arroz meloso: 61€

Precio por persona con pluma: 62€

Precio por persona con Black Angus: 74€

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios son con I.V.A. Incluido. Licores, cavas y coctelería no. Incluida. Rogamos comuniquen cualquier modificación con 48hrs de antelación.

Menú Racó de la Morera

Picaitas al centro de la mesa

Croqueta de jamón ibérico.

Boquerones en vinagre de Pedro.

Calamarcitos a la andaluza.

Marinera de anchoa y nuestra rusa.

Tomate de temporada con capellán asado.

Terminamos al centro con...

Montadito Don Felipe (con solomillo de vaca a la brasa).

o

Tapa de arroz meloso de salmonete, sepia y gamba.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola.

o

Coulant de chocolate y helado de cacahuete salado.

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller

Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con Don Felipe: 53€
Precio por persona con tapa de arroz 54€

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios son con I.V.A. Incluido. Licores, cavas y coctelería no. Incluida. Rogamos comuniquen cualquier modificación con 48hrs de antelación.

Menú Vinalopó

Picaitas al centro de la mesa

Jamón y lomo ibérico 100% bellota y queso curado en manteca.

Pan de cristal con tomate.

Croqueta de gamba.

Ensaladilla de bogavante.

Calamarcitos encebollados.

Terminamos al centro con...

Pescado de lonja frito en aceite de oliva.

o

Lomo de black Angus americano a la brasa.

o

Pluma ibérica a la brasa y cremoso de boniato con especias.

o

Solomillo de vaca a la brasa frito con ajos tiernos.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola.

o

Coulant de chocolate y helado de cacahuete salado.

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller

Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con pescado de lonja: 57€

Precio por persona con lomo de Black Angus: 68€

Precio por persona con pluma: 56€

Precio por persona con solomillo: 58€

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios son con I.V.A. Incluido. Licores, cavas y coctelería no. Incluida. Rogamos comuniquen cualquier modificación con 48hrs de antelación.

Menú Palmera Imperial

Picaitas al centro de la mesa

Jamón y lomito ibérico 100% bellota y queso curado en manteca.

Pan de cristal con tomate.

Ensaladilla de bogavante.

Torreznos crujientes de manitas y oreja.

Papas de La Vera con velo de papada ibérica.

Terminamos al centro con...

Pescado de lonja frito en aceite de oliva.

Lomo de black Angus americano a la brasa.

Pluma ibérica a la brasa y cremoso de boniato con especias.

Solomillo de vaca a la brasa frito con ajos tiernos.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola.

o

Coulant de chocolate y helado de cacahuete salado.

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller

Cervezas, refrescos y café

Precio por persona con pescado de lonja: 57€

Precio por persona con lomo de Black Angus: 68€

Precio por persona con pluma: 56€

Precio por persona con solomillo: 58€

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios son con I.V.A. Incluido. Licores, cavas y coctelería no. Incluida. Rogamos comuniquen cualquier modificación con 48hrs de antelación.