

## **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 lomo 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.