

MENÚ CENA EMPRESA

ENTRANTES

SEPIONET A LA PLANCHA

con mayonesa de kimchee, acompañado de puntilla en tempura y wakame

CROQUETAS CASERAS

de jamón ibérico y gorgonzola con nueces

LOS HUEVOS DE SAÚL

huevo a baja temperatura con panko, parmentier trufada, sobrasada ibérica y patata paja

PRINCIPAL

CARRILLADA IBÉRICA

al vino tinto, acompañada de patatas

SALMÓN MARINADO

con miso rojo, acompañado por un salteado de verduras de temporada

ENTRECOT DANISH

250gr de lomo alto, acompañado de patatas

POSTRE

SURTIDO DEL CHEF AL CENTRO

35 €

IVA INCLUIDO

**Bebida y café no incluidos*

BARRA LIBRE 9€/PERSONA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS DE LA CASA

667 96 75 03

MARINA REAL JUAN CARLOS I 46024, VALENCIA

MENÚ CENA EMPRESA

ENTRANTES

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS NACIONALES

acompañada de pan cristal y tomate rayado

CROQUETAS CASERAS

de sepia con su tinta y de tartufo

ZAMBURIÑAS

con mantequilla y pimienta blanca

CALAMAR DEL SUR

en tempura con alioli cítrico de sumac

PRINCIPAL

JARRETE DE CORDERO

al horno, acompañada con patata baby asada

SOLOMILLO DANISH

250gr, acompañado de patatas

LUBINA CON VINAGRETA TRUFADA

acompañado por un salteado de verduras de temporada

POSTRE

SURTIDO DEL CHEF AL CENTRO

45 €

IVA INCLUIDO

**Bebida y café no incluidos*

BARRA LIBRE 9€/PERSONA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS DE LA CASA

667 96 75 03

MARINA REAL JUAN CARLOS I 46024, VALENCIA