

Menú empresa 1

Aperitivo del chef

Platos a compartir

Jamón ibérico de cebo y queso Idiazabal con frutos secos y confituras

Pescaditos fritos de Villajoyosa

Tomate raf con salazones y cebolleta fresca

Sorbete de limón y vodka

Segundos a elegir

Dorada con crema castellana y patata panadera

Carrillera de cerdo ibérica con crema de castañas y setas

Arroz con raya y almejas gallegas

Postre

Torrija con pan brioche y toffee

Bodega

Vino Tinto Tempranillo o Vino Blanco Rueda

(1/2 botella por persona)

Refresco o 1/2 litro de cerveza

30€ (iva incluido)

RESERVAS 618 131 873

SON DE
MAR
• FOOD & DRINKS •

Menú empresa 2

Aperitivo del chef

Platos a compartir

Croquetas de jamón ibérico
Alcachofa en salsa verde con almejas gallega
Pulpo con crema de boniato asado

Sorbete de mango y fresas

Segundos a elegir

Lomo de lubina salvaje con verduritas salteadas y ajos tiernos
Entrecot metre hotel
Paella con alcachofa y gambitas del Mediterráneo

Postre
Coulant de turrón

Bodega

Vino Tinto Rioja crianza o Vino Blanco Verdejo
(1/2 botella por persona)

Refresco o 1/2 litro de cerveza

35€ (iva incluido)

RESERVAS 618 131 873

SON DE
MAR
• FOOD & DRINKS •

Menú empresa 3

Menú degustación

Aperitivo del chef

Carpaccio de remolacha con burrata y mango

Gamba roja cocida de la lonja de Villajoyosa

Ravioli de ricota y pera

Sorbete de mojito con yuzu

Tataki de atún balfego con aceite de jengibre

Salteado de solomillo de vaca madurada con portobello y foie rallado

Postre

Degustación Son de Mar

“brownie blanco negro, tarta de zanahoria y mini tarta de manzana”

Bodega

Vino Tinto Rioja crianza o Vino Blanco Verdejo
(1/2 botella por persona)

Refresco o 1/2 litro de cerveza

40€ (iva incluido)

RESERVAS 618 131 873

SON DE
MAR
• FOOD & DRINKS •