

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Panceta ibérica crocante, salsa mayo lima
Gamba envuelta en pasta filo, mayonesa sriracha y cilantro
Croquetas de jamón y velo ibérico

ESQUINA IBÉRICA Y QUESOS DEL MUNDO

Jamón/Embutidos/Selección de panes
/ Tomates y aceites de la zona
Selección de quesos internacionales servidos
con frutas, mermeladas y miel

SALAD BAR

Surtido de hojas y guarniciones

ENSALADAS COMPUESTAS

Ensalada Caprese, tomate rosa de Altea, mozzarella di buffala
Cocktail de mariscos
Ensalada de alcachofas, queso feta y jamón crujiente
Carpaccio de roast beef, espárragos,
vinagreta de horseradish, rúcula

LOS AHUMADOS Y CONSERVAS DEL MAR

Salmón/Atún/Bacalao
Servidos con guarniciones
Mojama/Anchoas/boquerones
Selección de encurtidos y olivas

TARTAR DEL MAR "Crea tu propia experiencia"

Tiraditos de atún rojo, salmón, bacalao, guarniciones
frescas y marinados dulces y picantes

MARISCOS "El barco del tesoro"

Langostino Tigre/ Pulpo gallego/ Mejillones del mediterráneo
Navajas/zamburiñas/cigalas/patas de cangrejo
Con salsa Rosa, tártara & Spicy

SOPA

Crema de mariscos, sticks de gambas katsu

PRINCIPALES

Pintada rellena y reducción de vino Monastrell
Secreto de cerdo ibérico, dátiles, y tomate seco
Chuletas de cordero de palo, romero y ajo asado
Lomo de salmón al horno, crema de azafrán e hinojo
Gambón a la parrilla, mantequilla de ajo y perejil
Alitas de Pollo estilo barbacoa coreana

GUARNICIONES

Esparrago salteado, sal y pimienta
Zanahorias con miel y especias
Puré de boniato con queso de cabra y almendras tostadas
Patatas graten un clásico francés
Arroz Salteado con espárragos y boletus
Ravioli de setas pesto rosso y burratina

TRINCHADO

Cochinillo asado al horno
Patatas baby asadas a la mantequilla de tomillo
Salsa de su jugo y salsa de sidra

KID CORNER

Minihamburguesas
Pizzas
Patatas deluxe
Pollo frito estilo kentuky

CHUCHES Y DONUTS

Castillo de chucherías variadas

POSTRES

Selección de pastelería local e internacional

FUENTE DE CHOCOLATE

Nubes esponjosas
Fresas
Piña