

MURRI

01. MENÚ

Snacks

Cocido frío de Santa Pola, blanquet y flores

Tataki de lecha adobada, gazpacho de cantalupo, espazote y tomatillo

Pescado de lonja, jugo de tomate con camomila y chirivia

Roast beef, tomate verde en salmuera y crema agria de salicornia

Melocotón a la brasa, almendra amarga y batido de ginebra.

**Solo disponible para mesa completa*

45€ (IVA incluido). Opción maridaje vinos +25€

02. MENÚ DEGUSTACIÓN

Snacks

Sepionet en escabeche de apio

Tataki de lecha adobada, gazpacho de cantalupo, espazote y tomatillo

Setas a la crema de conejo al ajillo

Pescado de lonja, jugo de tomate con camomila y chirivia encurtida

Arroz a banda, garbanzos verdes, algas y anisados

Roast beef, tomate verde en salmuera y crema agria de salicornia.

Pesto dulce de frutos rojos

**Solo disponible para mesa completa*

55€ (IVA incluido). Opción maridaje vinos +35€

03. MENÚ MURRI

Snacks

Sepionet en escabeche de apio

Cocido frío de Santa Pola, blanquet y flores

Tataki de lecha adobada, gazpacho de cantalupo, espazote y tomatillo

Setas a la crema de conejo al ajillo

Pescado de lonja, jugo de tomate con camomila y chirivia encurtida

Arroz a banda, garbanzos verdes, algas y anisados

Roast beef, tomate verde en salmuera y crema agria de salicornia

Pesto dulce de frutos rojos

Melocotón a la brasa, almendra amarga y batido de ginebra.

**La hora límite para tomar este menú será las 15.00 h. en el servicio de comidas y las 22.30 en el servicio de cenas*

**Solo disponible para mesa completa*

70€ (IVA incluido). Opción maridaje vinos +45€

MENÚ MEDIODÍA

Snacks

Tataki de lecha adobada, gazpacho de cantalupo, espazote y tomatillo + Setas a la crema de conejo al ajillo

Plato principal a elegir. Arroz de ajo y perejil con navaja ó Roast beef, tomate verde en salmuera (+5€)

Melocotón a la brasa, almendra amarga y batido de ginebra

**Mediodía jueves y viernes laborables*