

Menús
Grupos
&
Celebraciones



Virgen del Puig, 36
El Puig de Santa María

96 147 13 40
www.restaurantealhacena.es

Pan chapata con tomate.

SELECCIÓN DE ENTRADAS CENTRO MESA:

Jamón y lomo ibérico, queso de oveja,
Endivia Roquefort, mojama,
Tostas de ajoarriero y foie.

Ensalada del chef con quesos, membrillo y frutos secos.

Langostino con crujiente de kikos y tártara,
Berenjenas a la miel de caña,
Croqueta, pimiento de Padrón,
Chipirón a la andaluza.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN:

Arroz a banda. *(mín. para 2)*
Fideuà negra con chipirones. *(mín. para 2)*
Suprema de lubina en hojaldre.
Bacalao gratinado con all i oli de membrillo.
Muslo de pato confitado con frutos rojos.
Medallones de solomillo ibérico a la crema.

POSTRE:

Degustación de postres.

BEBIDAS:

Cervezas, refrescos, aguas minerales.
Blanco joven, tinto crianza.
Café e infusiones.



Pan chapata con tomate.

SELECCIÓN DE ENTRADAS CENTRO MESA:

Jamón y lomo ibérico, queso de oveja,
Endivia Roquefort, mojama,
Tostas de ajoarriero y foie.

Ensalada del chef con quesos, membrillo y frutos secos.

Langostino con crujiente de kikos y tártara,
Berenjenas a la miel de caña,
Croqueta, pimiento de Padrón,
Chipirón a la andaluza.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN:

Arroz de bogavante, meloso o en paella. *(mín. para 2)*
Suquet de rape, con almejas y gambas.
Solomillo ibérico en su cofre de hojaldre.
Chuletón de vaca a la parrilla.

POSTRE:

Helado de turrón de Jijona en tulipa.

BEBIDAS:

Cervezas, refrescos, aguas minerales.
Blanco joven, tinto crianza.
Café e infusiones.



Pan chapata con tomate.

SELECCIÓN DE ENTRADAS CENTRO MESA:

Jamón y lomo ibérico, queso de oveja,

Ensalada de carabineros.

Zamburiñas a la plancha.

ENTRANTE INDIVIDUAL:

Flor de calabacín rellena con salsa de pimienta rosa.

PLATO PRINCIPAL:

Pierna de lechal deshuesada asada en su jugo.

POSTRE:

Nuestro Tiramissú, tocino de cielo y sorbete de frambuesa.

BEBIDAS:

Cervezas, refrescos, aguas minerales.

Blanco joven, tinto crianza.

Café e infusiones.



Pan chapata con tomate.

SELECCIÓN DE ENTRADAS CENTRO MESA:

Jamón de bellota, lomo ibérico y queso de oveja.

Medallones de foie mi-cuit, tostas y confituras.

ENTRANTE INDIVIDUAL:

Ensalada de Bogavante con aguacate, mango y vinagreta de su coral.

PLATO PRINCIPAL:

Solomillo de ternera con salsa de boletus al Oporto.

POSTRE:

Trío de sorbetes en tulipa: limón, frambuesa y mandarina.

BEBIDAS:

Cervezas, refrescos, aguas minerales.

Blanco joven, tinto crianza.

Café e infusiones.



Nº 1

Pan chapata con tomate.

ENTRADAS CENTRO DE MESA:

Jamón ibérico, queso Gouda.

Calamarcitos a la romana.

Croquetas.

PLATO PRINCIPAL:

Escalope de solomillo ibérico
a la milanesa con patatas fritas.

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate
con sorpresa.

Tarta especial de celebración.

BEBIDAS:

Agua mineral y refrescos.

Nº 2

Pan chapata con tomate.

ENTRADAS CENTRO DE MESA:

Jamón ibérico, queso Gouda.

Calamarcitos a la romana.

Patatas bravas.

PLATO PRINCIPAL:

Paella valenciana
de pollo y conejo.

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate
con sorpresa.

Tarta especial de celebración.

BEBIDAS:

Agua mineral y refrescos.



OBSERVACIONES

Suplemento Celebraciones: **6 €**

Decoración centro mesa con flor natural,
Tarta especial de celebración a elegir,
Cava Lágrima Baccus brut reserva

Copas sobremesa básicas: **6 €**

(gintonic tanqueray o similar)

Copas sobremesa premium: **9 €**

(gintonic hendrick's o similar)

Elegir segundos platos con suficiente antelación.

Estos menús son orientativos, estamos a su disposición para cualquier modificación que considere oportuna.

Podemos confeccionarle un menú personalizado a la carta, a su gusto.

