

Desoca®

Menú del día Especial Navidad

Del 14 de Diciembre al 5 de Enero
De Martes a Sábados en horario de comidas excepto festivos

Para Empezar (tres a elegir toda la mesa igual)

- Cremoso de queso "El Miracle de les Coves" con escalivada a la llama y mojama casera
- Ensalada de langostinos con vinagreta de frutos rojos, pistachos y germinados
- Raviolis de pan con huevo, pimiento verde y sardina ahumada
- Cazuelita de pulpo gratinada con all i oli y pimentón de la Vera
- Enterita con emulsión de ramallo de mar y aceite de lima kaffir
- Pelota de "Trencaladres" con caldo de Olleta de la Plana
- Croquetas de erizo y buey de mar
- "Coca de tomate Fernando"

Para Continuar (uno a elegir)

- Paletilla de cordero confitada con su jugo reducido y hierbas frescas del Maestrazgo
- Corvina Rex con all i pebre dulce aromatizado con especias, café, canela y clavo
- Carrillada de cerdo Premium con su jugo reducido en cítricos y miel de azahar
- Lomo de bacalao con pilpil de verduritas de la Marjal
- Arroz del día

Para Terminar (uno a elegir)

- Chocolate blanco, yogur, helado de mango, bizcocho de cacao y Oreo
- Sopa de queso del Maestrazgo con sorbete de frambuesa y spéculoos
- Tarta de manzana con crema aromatizada de vainilla Madagascar
- Cuajada de leche del Maestrazgo con helado de miel y romero
- Puré de piña, Malibú y sorbete de coco
- Chocolate con texturas y contrastes
- "Pastisset de cabello"
- "Carajillo de ron"

El menú solo se servirá por mesa completa • El menú consta de tres entrantes para toda la mesa igual, un segundo a elegir y un postre a elegir
La bebida y el pan no están incluidos • Precio pax 23 € iva incluido

Aunque nuestros menús se pueden adaptar para personas celíacas y alérgicas, en nuestra cocina pueden existir trazas de gluten o alérgenos, no haciéndonos responsables de ello.