

Válido del 7 de Enero al 30 de Septiembre  
y del 1 de Noviembre al 5 de Diciembre

# MENU GRUPOS

Todas las cenas de grupo en viernes y sábado se realizarán a las 23h  
Se pueden hacer menús a medida a partir de 35€ (consultar)

## Bronze

### ENTRANTES

(al centro de la mesa)

Turrón de Foie  
Cecina de León cortada a cuchillo con pan Mossen con tomate  
La ensaladilla de El Portal  
Tomate con ventresca y cebolla tierna  
Croquetas de boletus y jamón ibérico

### PLATOS

(al centro de la mesa)

Merluza en tempura con salmorejo de tomates asados y vainas  
Solomillo de vacuno trinchado con puré de patata trufada

### POSTRES

(Individual)

Helado de turrón de Jijona

### BEBIDAS

Cervezas, agua, refrescos y cafés

(Servicio de pan y aperitivo)

Con Vino Blanco o Tinto

42€ / pax

Min 8 pax

52€ / pax

Min 8 pax

IVA incluido

# MENU GRUPOS

Válido del 7 de Enero al 30 de Septiembre  
y del 1 de Noviembre al 5 de Diciembre

Todas las cenas de grupo en viernes y sábado se realizarán a las 23h  
Se pueden hacer menús a medida a partir de 35€ (consultar)

## Silver

### ENTRANTES

(al centro de la mesa)

Turrón de Foie

Jamón ibérico puro de bellota "Cortado a cuchillo" con pan Mossen y tomate raff

Ensalada de Rucula con parmesano, almendra y aceite de trufa

Quisquilla de Santa Pola

Croquetas de boletus y jamón ibérico (individual)

.....

### PLATOS

(al centro de la mesa)

Tataki Atún rojo del mediterráneo

Lomo de vaca a la sal gorda con patata mortero

.....

### POSTRES

(Individual)

Helado de turrón de Xixona (una bola)

Pan con chocolate, aceite de oliva y sal gorda (una tira)

.....

### BEBIDAS

Cervezas, agua, refrescos y cafés

(Servicio de pan y aperitivo)

Con Vino Blanco o Tinto

45€ / pax

Min 8 pax

55€ / pax

Min 8 pax

IVA incluido

Válido del 7 de Enero al 30 de Septiembre  
y del 1 de Noviembre al 5 de Diciembre

# MENU GRUPOS

Todas las cenas de grupo en viernes y sábado se realizarán a las 23h  
Se pueden hacer menús a medida a partir de 35€ (consultar)

## Gold

### ENTRANTES

(al centro de la mesa)

Turrón de Foie  
Jamón ibérico puro de bellota con pan Mossen  
Quisquilla de Santa Pola hervida  
Croquetas de boletus y jamón ibérico  
Ensalada de Rucula con parmesano, almendra y aceite de trufa  
Cangrejo Real.

### PLATO A ELEGIR

(individual)

Merluza asada con salmorejo de tomates asados y vainas  
Solomillo de vacuno a la parrilla con puré de patata trufada

### POSTRES

(Individual)

Helado de turrón de Xixona (una bola)  
Pan con chocolate, aceite de oliva y sal gorda (una tira)

### BEBIDAS

Cervezas, agua, refrescos y cafés  
(Servicio de pan y aperitivo)

Con Vino Blanco o Tinto

55€ / pax

Min 8 pax

65€ / pax

Min 8 pax

IVA incluido

# MENU GRUPOS

Válido del 7 de Enero al 30 de Septiembre  
y del 1 de Noviembre al 5 de Diciembre

Todas las cenas de grupo en viernes y sábado se realizarán a las 23h  
Se pueden hacer menús a medida a partir de 35€ (consultar)

## Arrocero

Solo Mediodía

### MENÚ

Ensalada de tomate con Ventresca  
Ensaladilla de El Portal  
Croquetas de boletus  
Quisquilla de Santa Pola  
Arroz de la casa / arroz del día

.....

### POSTRES

(Individual)

Helado de Jijona o Carpaccio de piña

.....

### BEBIDAS

Cervezas, agua, refrescos y cafés  
(Servicio de pan y aperitivo)

Con Vino Blanco o Tinto

35€ / pax

Min 4 pax

45€ / pax

Min 4 pax

IVA incluido