

MENÚS

ALICANTE 66

Maridaje de vinos 35

MONASTRELL 82

Maridaje de vinos 45

MONASTRELL EXPRESIÓN 115

Maridaje de vinos 65

Pregunte por nuestra opción
Vegetariana y Pescetariana

Para empezar...

Jamón 100% ibérico de bellota

Arturo Sánchez 29

Mismo menú para toda la mesa

Aguas incluidas

Precios en euros · IVA incluido

monastrell
Maria José San Román

ALICANTE

ENTRETENIMIENTOS

Bacalao suflado con pericana
Turrón de Jijona con hueva de mújol
Queso de almendra y tomate seco
Calamar ibérico
Morcilla vegetal con judía verde
Ventresca de atún con zumaque
Ostra pochada en jugo de pollo
Alcachofita a la brasa con alioli de chocolate

Rebozuelos,

emulsión de espárragos verdes, aceite de arbequina,
wakame y lentejas

Guisantes lágrima

con bonito en salazón y emulsión de higo chumbo

elija su arroz

Arroz de sepia,

calabaza y emulsión de su esencia
Variedad Bahía

Arroz meloso con cordero

y garbanzos
Variedad Bombita

Arroz caldoso de conejo y calamar

Variedad Albufera

Cacao y calabaza

Arroz de naranja. Pequeña repostería

MONASTRELL

ENTRETENIMIENTOS

Bacalao suflado con pericana
Turrón de Jijona con hueva de mújol
Queso de almendra y tomate seco
Calamar ibérico
Morcilla vegetal con judía verde
Ventresca de atún con zumaque
Ostra pochada en jugo de pollo
Alcachofita a la brasa con alioli de chocolate

Rebozuelos,

emulsión de espárragos verdes, aceite de arbequina,
wakame y lentejas

Gamba roja

con caldo de su coral e hinojo

Bacalao

con mantequilla de trufa negra, cacahuets y borraja

Arroz bombita

con salmonete y acelga

Cordero Guirro de Altea

con velo de su jugo y hierbas de Mariola

Torrija

con mandarina y AOVE Picual

Arroz de naranja. Pequeña repostería

MONASTRELL EXPRESIÓN

ENTRETENIMIENTOS

Bacalao suflado con pericana
Turrón de Jijona con hueva de mújol
Queso de almendra y tomate seco
Calamar ibérico
Morcilla vegetal con judía verde
Ventresca de atún con zumaque
Buey con plancton y seta enoki
Alcachofita a la brasa con alioli de chocolate

Gamba roja y erizo con acelga e hinojo

Quisquilla marinada con berenjena asada

Espárragos verdes, lentejas y algas crujientes con rebozuelos, rábano picante y café

Chirivía al vino tinto monastrell, bayas de sauco y crujiente de zanahoria

Cigala con su consomé y alubias de Carilla

Bacalao con mantequilla de trufa blanca, cacahuetes y borraja

Arroz con jamón ibérico y yema de huevo
Variedad Carnaroli Envejecido

Cordero Guirro de Altea
con velo de su jugo y hierbas de Mariola

Uva con requesón, albahaca y velo de manzanilla

Cacao y calabaza

Arroz de naranja. Turrones