



## **MENÚ INFANTIL**

### **SOPA**

SOPA DE POLLO CON VERDURAS Y FIDEO

### **ENSALADAS**

MINI ENSALADA DE FRUTAS

MINI ENSALADA MIXTA

ENSALADA CESAR CON POLLO

CRUDITES CON SALSA CHAMOY

### **ENTRADA**

PAPAS A LA FRANCESA

CON QUESO

PAPAS ROSTIZADAS GRATINADAS

MINI NACHOS CON GUACAMOLE Y ARRACHERA

MINI NACHOS CON GUACAMOLE Y POLLO

DEDOS DE QUESO CON SALSA DE TOMATE

ALITAS DE POLLO CON SALSA BBQ

CALAMARES GABARDINA CON SALSA TARTARA

NUGGETS DE POLLO SERVIDO CON PAPAS  
Y ENSALADA MIXTA

CROQUETAS DE JAMÓN CON ADEREZO

### **PLATOS FUERTES**

MINI HAMBURGUESA DE RES SERVIDA CON  
PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA DE COL

MINI HOT DOG SERVIDOS CON PAPAS A LA  
FRANCESA CON ENSALADA DE COL

DEDOS DE PESCADOS REBOZADOS SERVIDOS  
CON PAPAS Y ENSALADA MIXTA

ARROZ CON CAMARONES Y VERDURAS

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON  
VEGETALES DEL DÍA

MILANESA DE ARRACHERA NAPOLITANA

SINCRONIZADAS CON JAMÓN CON ENSALADA  
MIXTA

QUESADILLAS DE QUESO MANCHEGO EN  
TORTILLA DE HARINA SERVIDO CON  
ENSALADA MIXTA

PASTA CON SALSA DE QUESO

### **POSTRES**

1 BOLA DE HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUEZ

GALLETAS DE CHOCOLATE OSCURO  
Y CHOCOLATE BLANCO CON MACADAMIA

TARTA DE NARANJA FRESCO

### **COMBINADOS DE JUGOS Y FRUTAS**

MELÓN FRESA & KIWI

MANZANA, FRESA & NARANJA

PIÑA, NARANJA & KIWI

MARACUYÁ & MANGO

ZANAHORIA, PIÑA & NARANJA

NOPAL, PIÑA & PEREJIL

NARANJA, PAPAYA & MANGO

SANDÍA, NARANJA, MELÓN & PIÑA

### **SMOOTHIES**

SMOOTHIES DE PROTEINA  
(ESCOJA EL SABOR FAVORITO)

MARACUYÁ Y MANGO

LIMÓN, FRESA Y MENTA



**PAPAYA Y LIMÓN**

**DE CÍTRICOS: NARANJA, TORONJA, LIMÓN**

**MANZANA, PIÑA Y JENGIBRE**

**SANDÍA, NARANJA, MELÓN Y PIÑA**

## **LICUADOS**

**(PREPARADOS CON LECHE REGULAR, LECHE DESCREMADA O LECHE DE SOYA)**

**LICUADO DE PROTEÍNA**

**(ESCOJA SU SABOR FAVORITO)**

**GRANOLA, FRESA Y YOGURT**

**MANZANA, FRESA Y COCO**

**FRESA, PLÁTANO Y YOGURT**

**PLÁTANO, MANZANA Y GRANOLA**

**PLÁTANO, CHOCOLATE Y GRANOLA**

## **CENA EN CUESTIÓN DE SEGUNDOS**

Segundo plato

**MEDALLÓN DE SALMÓN A LAS BRASAS 200 G**

Con salsa murciana de pimientos y alcaparras.

**PESCA DEL DÍA AL HORNO DE LEÑA 200 G**

Cocinados con papas, tomates machacados, limón amarillo, tomillo, ajo y vino blanco.

**CHULETA DE CERDO 300 G**

Acompañada de manzana al horno y brocheta de papas al romero.

**ESTOFADO DE POLLO AL HORNO DE LEÑA 540 G**

Pechuga de pollo cocinada con hongos, papas, tomates, ajo, cebollas cambray y un toque jerez.

**CHULETÓN A LAS BRASAS PARA DOS 850 G**

Servido con ensalada de ajo — tomate y papas rostizadas.

## **LAS BOCACHICA**

**AROS DE CALAMAR EN GABARDINA 200 G**

Calamares frescos capeados y servidos con una mayonesa de limón y cebollín.

**PULPO A LA GALLETA 180 G**

Pulpo de la región al vapor, servido con papas al vapor, sal de mar, aceite de oliva y pimientón picante.

**PIMIENTOS RELLENOS DE CAMARÓN 90 G**

Pimientos rostizados, rellenos de camarón con crema de leche, ajo y cebolla.

**GAMBAS A LA PLANCHA 180 G**

Cocinadas con aceite de oliva extra virgen y sazonadas con sal de mar.

## **TIERRA**

**TORTILLA DE PATATAS CON ALIOLI**

Tortilla de huevos con papa y cebolla blanca confitada.

**PAPAS BRAVAS**

Papas crujientes con salsa picante a base de chiles, pimentón y ajo.

**PAPAS AL ALIOLI**

Papas crujientes con salsa alioli.

**CROQUETAS DE JAMÓN Y PORCINI**

Servidas con alioli y salsa de pimiento rostizado.

**SETAS Y CHAMPIÑONES AL AJILLO**

Frescas setas y champiñones cocinados al ajo, aceite de oliva y guindillas.

**CALABACITAS RELLENAS DE PISTO MANCHEGO**

Rellenas de un guiso hecho a base de calabacitas, pimientos, ajo, tomate y hierbas aromáticas.

**ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA CON SALSA ROMESCO**

Acompañados de salsa a base de almendras, guindillas y tomate.



### **ALCACHOFA AL GRILL CON ALIOLI AL LIMÓN REAL**

Preparada al grill con ajo, mantequilla y jugo de limón real, servida con salsa alioli especial.

## **LAS TABLAS**

Servido con salsa de tomate, ajo y aceite de oliva y pan campesino.

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 g**

**JAMÓN SERRANO RESERVA 100 g**

**CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA 100 G**

**SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 g**

**QUESO MANCHEGO Y TETILLA 60 G CADA UNO**

### **MIXTO**

Jamón serrano, salchichón, chorizo ibérico, queso manchego y queso tetilla 30 g de cada uno.

## **PINTXOS**

### **PINTXOS MORUNOS**

Marinados con un adobo de pimentón, azafrán y ajo, cocinados a la parrilla, servidos con papas al alioli.

\* De pollo 180 g

\* De cerdo 160 g

\* De camarón 4 pza

## **MONTADITOS**

Servidos sobre pan rústico.

### **DE SOLOMILLO CON QUESO BRIE 150 G**

Servido con cebolla caramelizada y salsa de mostaza.

### **DE BOQUERONES CON ALIOLI 50 G**

Acompañado de pimientos confitados.

### **MONTADITOS ROPA VIEJA AHUMADA 120 GR**

Montaditos de ropa vieja de res.

### **SALMÓN AHUMADO 100 G**

Con queso de cabra y vinagreta de miel al eneldo.

### **DE CHISTORRA Y QUESO 120 G**

Con salsa de tomate.

### **DE JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO 70 G**

Con mayonesa de ajo y perejil.

### **DE QUESO BRIE Y ZARZAMORA**

Servido gratinado.

## **ENSALADAS**

### **ENSALADA MURCIANA 120 G**

Lechuga, atún, tomate cherry, anchoas y alcaparras, aderezada con vinagreta de olivas.

### **ENSALADA AJO-TOMATE**

Rebanadas de jitomate y boquerones, aderezados con aceite de oliva extra virgen, ajo, vinagre de jerez, comino, perejil y sal de mar.

### **ENSALADA SERRANA 40 G**

Mezcla de lechugas, jamón serrano, pimientos piquillo, láminas de queso Manchego, tomates cherry y vinagreta.

Acompañada de pan de ajo tostado.

### **ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO Y QUESO DE CABRA**

Servida con gajos de naranja, nuez y espinacas frescas, aderezadas con vinagreta de jerez.

## **SOPAS**

### **GAZPACHO ANDALUZ**

Sopa fría base de tomate, pepino, pimientos y ajo, servida con crutones.

### **MARMITA DE MARISCOS AL AZAFRÁN 250 G**

Caldo ligero de mariscos perfumado con Pernod y azafrán, servido con pan al alioli.

## **ARROCES Y PAELLAS**

Tiempo de preparación de 35 minutos, porción para dos personas.

### **PAELLA VALENCIANA 640 G**

Arroz cocinado con ajo, cebolla, tomate, pollo, cerdo, chorizo español, mejillones, calamares, camarones, alcachofas, chícharos, ejotes y pimientos.



### **PAELLA MARINERA 760 G**

Arroz cocinado con ajo, cebolla, tomate, mejillones, almejas, calamares, callos, camarones, alcachofas, chícharos, ejotes y pimientos

### **ARROZ MELOSO DE CALAMARES 350 G**

Arroz meloso de verduras y calamares.

### **PAELLA DE VERDURAS**

Arroz cocinado con tomate, ajo, cebolla, chícharos, pimientos, espárragos, tomate cherry, ejotes, calabacines y alcachofas.

## **POSTRES**

### **MARAVILLAS CON FLOR DE NARANJO**

Servidas con sorbete de naranja valenciana.

### **CREMA CATALANA**

Servida con helado de canela.

### **VALENCIA**

Tarta de naranja valenciana con salsa de cereza negra y jerez.

### **LECHE FRITA**

Acompañada de helado de azafrán con chispas de chocolate.

### **CHOCOLATE CON SAL**

Sablé de aceite de oliva con mousse de chocolate de leche, sal de mar y salsa de caramelo.

### **GOUXA VITORIANA**

Goxua victoriano a base de nata caramelizada.

### **HELADOS**

Turrón / Chocolate / Vainilla / Canela  
Azafrán con chispas de chocolate

### **SORBETES**

Mango / Frambuesa / Naranja

1 BOLA

2 BOLA

### **AMERICANO**

Regular

### **CAPUCCINO**

Regular

### **EXPRESO**

### **TÉ**

### **VASO DE LECHE**

### **CHOCOLATE**

Frío o Caliente