MENÚS CELÍACOS

MENÚS COMIDAS Y CENAS

ALEDO *(sin gluten)* — 28,90€
+5,00 bebida ilimitada

ENTRADAS
Pan con tomate semidulce
Mojete de bacalao con atún
Corte de ensaladilla rusa con crujiente de maíz
Patatas a la carbonara con guanciale, salsa de yema y lascas de parmesano
Láminas de torrezno crujientes con brava de sobrasada y miel
Berenjena asada con picada de tomate seco y alcaparras, salsa pesto y almendra laminada
Calamarcito a la plancha con cebolla caramelizada

POSTRE
Copa de helado de turrón con chocolate

DOÑA MARÍA *(sin gluten)* — 32,90€
+5,00 bebida ilimitada

ENTRADAS
Pan con tomate semidulce
Ensaladilla con gamba blanca, piparra y emulsión de soja
Mojete de bacalao con atún
Patatas con huevo y jamón ibérico
Alcachofa en flor con salsa de boletus
Calamarcito a la plancha sobre cebolla caramelizada
Ensalada César con pollo a la plancha
PRINCIPAL (a compartir)
Medallones de solomillo con salsa de boletus
POSTRE
Copa de helado de leche merengada con canela

IDEAL *(sin gluten)* — 36,50€
+5,00 bebida ilimitada

ENTRADAS
Pan con tomate semidulce
Nuestra ensaladilla con anchoa del Cantábrico
Alcachofa en flor con salsa de boletus
Calamarcito a la plancha con cebolla caramelizada
Patatas a la carbonara con guanciale, salsa de yema y lascas de parmesano
PRINCIPAL (a elegir)
Carrillera ibérica a baja temperatura con parmentier y salsa de Oporto
Secreto de cerdo con chimichurri agridulce sobre verduritas salteadas
Lomos de lubina con picada de almendra y tomate seco
Tataki de atún con aguacate, mango y salsa teriyaki
POSTRE
Brownie celíaco con helado de vainilla

BEBIDAS: Los menús incluyen 2 bebidas por persona: refresco, cerveza, o agua mineral, copas de vino tinto o blanco. Incluye pan y café o infusión.
Por 5,00 € bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio del postre.

MENÚS ARROCEROS

ALBUFERA *(sin gluten)* — 31,50€
+5,00 bebida ilimitada

ENTRADAS
Pan con tomate semidulce
Alcachofitas fritas con virutas de foie y caramelo
Ensalada de rulo de cabra caramelizado con frutos secos, mermelada de bacon, mango y módena
PRINCIPAL (paellas mínimo 2 personas)*
Arroz a elegir, consulta nuestra carta o el código QR **
POSTRE
Copa de helado de turrón con chocolate

SÉNIA *(sin gluten)* — 34,50€
+5,00 bebida ilimitada

ENTRADAS
Pan con tomate semidulce
Corte de ensaladilla de marisco con crujiente de maíz
Calamarcitos de bahía con picada de tomate seco y ajos tiernos
Berenjena asada con picada de tomate seco y alcaparras, salsa pesto y almendra laminada
Ensalada César con pollo a la plancha
PRINCIPAL (paellas mínimo 2 personas)*
Arroz a elegir, consulta nuestra carta o el código QR **
POSTRE
Copa de helado de leche merengada con canela

BOMBA *(sin gluten)* — 36,50€
+5,00 bebida ilimitada

ENTRADAS
Pan con tomate semidulce
Nuestra ensaladilla con anchoa del Cantábrico
Quisquilla cocida
Calamarcito a la plancha sobre cebolla caramelizada
Alcachofa en flor con salsa de boletus
PRINCIPAL (paellas mínimo 2 personas)*
Arroz a elegir, consulta nuestra carta o el código QR **
POSTRE
Brownie celíaco con helado de vainilla

*2 variedades de paella por mesa, a partir de 5 personas.
** Arroces con suplemento

Arroz de mariscos	2,50/persona
Señoret de mariscos	2,50/persona
Verdura, rape y gamba roja	2,50/persona
Secreto ibérico	2,50/persona
Pupo, ajetes y alcachofas	2,50/persona
Confit de pato, alcachofas y foie	2,50/persona
Tataki de atún y gamba roja sobre arroz a banda	3,00/persona
Solomillo, torreznos y huevos fritos sobre arroz campero	3,00/persona
Zamburiñas a la plancha con aceite verde sobre arroz con calamarcitos	3,00/persona
Bogavante (meloso o seco)	4,00/persona

Ver nuestros arroces

NOVIEMBRE-26