

# MENÚ DE REYES 2025

5 de enero noche del Roscón de Reyes.

6 de enero comida del Día de Reyes.

# aQua

## MENÚ ADULTOS

### ENTRANTES

Coca de atún rojo, pimienta y piñones. Aguacate soasado, berenjena a la llama con aguachil de gamba blanca. Alcachofa y pulpo.

### PLATO PRINCIPAL

Cochinillo crujiente, fino, manzana y maíz.

### POSTRE

Las delicias de la Naranja.  
Mini Roscón de Reyes de Oriente para toda la mesa.

Precio 40€/persona. IVA incluido.  
Incluye pan y bebida durante el servicio:  
agua, refresco, cerveza,  
Vino blanco Castillo de Utiel D.O. Utiel-Requena  
Vino tinto Arabarte D.O. Rioja.

## MENÚ INFANTIL

### ENTRANTES

Langostinos crujientes, empanadilla de tomate y atún, mini-queche de jamón york y queso.

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Galets con espuma de carbonara.

o

Mini brioche burger con patatas.

### POSTRE

Fresas, nata y algodón de azúcar.

Precio: 20€/persona. IVA incluido.  
Incluye pan y bebida durante la comida:  
aguas y refrescos.

CINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA