

MENÚ DE REYES 2025

5 de enero en servicio de cenas. 6
de enero en servicio de comidas.

aQua

MENÚ ADULTOS

ENTRANTES

Coca de atún rojo, pimiento 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