



← Menú →
SAN JOSÉ 2026

HOTEL HUERTO DEL CURA

Menú

SAN JOSÉ 2026



ENTRANTES A COMPARTIR

Tomate relleno de brandada de bacalao, con emulsión de aceitunas negras y aceite de kimchi

Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras

Flor de Elche confitada, con virutas de jamón y salsa romesco

Vieiras en tempura con mahonesa de cítricos

Raviolis de rabo de toro con puré de boniato y salsa de comino

PRINCIPAL A ELEGIR

58 €

Arroz con costra

Arroz de sepietas con alcachofas, ajos tiernos y gambas

62 €

Espalda de dorada con pisto de tomate seco al gratén de albahaca

Entrecot de Angus emparrillado con raviolis de setas y salsa de trufa

POSTRE

Chiboust de piña con tulipa de sorbete de mango

BODEGA

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre)

Vino Tinto Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Agua, refrescos, cervezas

Café e infusiones