

MENÚ

una noche para enamorarse

HOTEL HUERTO DEL CURA

— 3 TIEMPOS —

Cocktail

CROQUETAS DE BOGAVANTE

TACO DE LANGOSTINOS CON GUACAMOLE DE ANCHOAS, CEBOLLA ENCURTIDA Y MAHONESA DE JALAPEÑOS

Entrantes

LINGOTE DE FOIE Y MANGO CARAMELIZADO, CON COULIS DE BERGAMOTA Y CRUMBLE DE ALMENDRAS

VIEIRAS EMPARRILLADAS CON PISTO DE TOMATES SECOS AL GRATEN DE KIMCHEE

*Principal
de su elección*

ESPALDA DE LUBINA CON ESPÁRRAGOS BLANCOS, RAVIOLIS DE LANGOSTINOS Y SALSA THAI

LOMO DE ANGUS EMPARRILLADO CON CHUTNEY DE PIMIENTOS

Postre

CROCANTI DE VAINILLA, CON TULIPA DE HELADO DE FRUTA DE LA PASIÓN

70€

MENÚ

una noche para enamorarse

HOTEL HUERTO DEL CURA
— BODEGA —

Tinto

LAUDUM
D.O. ALICANTE

RED WINE

Blanco

RAIMAT CLAMOR
D.O. PENEDES

WHITE WINE

Espumoso

ROGER DE FLOR
D.O. CAVA

SPARKLING WINE

AGUA, REFRESCOS
WATER, SOFT DRINKS
CERVEZA
BEER
CAFÉ E INFUSIONES
COFFEE & INFUSIONS