



LABONATAULA
Salons & Restaurant

Nº 2

MENÚ



ENTRANTES

- PAN DE PUEBLO CON TOMATE VALENCIANO Y ALL – I – OLI
- VIRUTAS DE JAMÓN
- VARIADO DE BROTES VERDES CON PERDIZ ESCABECHADA, NUECES, PASAS, PIÑONES Y VINAGRETA DE MÓDENA.
- QUESO MANCHEGO
- PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENO DE PESCADO BAÑADO CON SALSA AMERICANA.

PRIMER PLATO

FILLOAS RELLENAS DE MERLUZA, CEBOLLITA CON PIMIENTO DEL PIQUILLO, ESPARRAGOS TRIGUEROS Y COLA DE LANGOSTINO

PARA REBAJAR!

SORBETE DE MANDARINA

SEGUNDO PLATO

SECRETO IBERICO CONFITADO EN DEMIGLACE, BRÓCOLI Y PARISIEN

POSTRE

MOUSSE DULCE DE NARANJA CON RALLADURA DE CÍTRICOS Y CORAZÓN DE DOS CHOCOLATES

CAVA Y TARTA CELEBRACIÓN Y CAFÉ

BODEGA

VINO TINTO CAPELLANA D.O. UTIEL REQUENA | VINO BLANCO SOLAR DE LA VEGA D.O. RUEDA | CERVEZA ALHAMBRA ESPECIAL | AGUA MINERAL AQUABONA | REFRESCOS | CAVA