



LABONATAULA
Salons & Restaurant

Nº 5

MENÚ



ENTRANTES

- PAN DE PUEBLO CON TOMATE VALENCIANO Y ALL – I – OLI
- VARIADO DE BROTES VERDES CON PERDIZ ESCABECHADA, NUECES, PASAS, PIÑONES Y VINAGRETA DE MÓDENA
- VIRUTAS DE JAMÓN
- QUESO MANCHEGO
- LANGOSTINOS CON SOFRITO DE AJOS Y ACEITE DE LA SIERRA DE ESPADÁN.

PRIMER PLATO

BROCHETA DE RAPE CON LANGOSTINO Y GAMBÓN CON ARROZ PIAF.

PARA REBAJAR!

SORBETE DE MANDARINA

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO TURNEDO CON TOMATE PROVENZAL, BRÓCOLI Y PARISIEN.

POSTRE

TIMBAL DE HELADO DE VAINILLA REGADO CON CHOCOLATE CALIENTE, OBLEA Y NATA.

TARTA CELEBRACIÓN, CAVA 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