

## **MENÚ EJECUTIVO**

**En los salones de la Paz, Bodega o Refugio según disponibilidad y confirmación.**

**Precio por persona: 39€ todo incluido.**

3 entrantes para compartir + plato a elegir + postre.

Ajoarriero de bacalao con costrones de pimentón.

Carpaccio de buey asado, salsa tártara y aceite de chipotle

Canelón de pollo a l'ast y papada

A elegir:

- Carrillera de cerdo Duroc adobada, castaña y setas
- Merluza de pincho al horno, velouté de puerro y espárragos trigueros

Tarta de queso a nuestra manera con sorbete de cítricos

Servicio de pan de masa madre incluido.

Bodega incluida\*\*:

Aperitivo de bienvenida: caña, vermut valenciano, refresco, copa de vino blanco o tinto de la casa (1 aperitivo por persona)

Agua mineral sin gas y con gas.

Cerveza de barril Ambar.

Vino blanco seco: Requena 2017 Conveniencia\*

\* de variedad autóctona valenciana merseguera, el vino es seco y muy aromático.

Vino tinto: Utiel Requena 2015 Lomalta crianza\*

\*elaborado de una parcela plantada de merlot, syrah y bobal, crianza de 8 meses en barrica.

Café, cortado o infusión.

\*\* Bebida servida durante el menú hasta el postre, máximo de 1 botella de vino cada 2 comensales o 4 dobles por persona o 3 refrescos por persona.