

premium christmas party menu 19.90 pp

complimentary glass of premium cava on arrival

picoteo | starters to share

pan:

sliced freshly baked bread served with virgin olive oil, tomate & aioli

tabla de entremeses:

a perfect selection of serrano ham, manchego cheese, chorizo iberico, salchichon iberico & pate

ensalada verde:

mixed leaf salad, caramelized walnuts, semi dried tomatoes, raisins & manchego

tapas | entrees to share

patatas bravas:

movida denia's crispy potatoes, served with aioli & bravas sauce

calamares a la andaluza:

quick fried calamari drizzled with andalucía spices, served with lemon aioli

roast turkey & camembert croquets:

tender roast turkey with camembert cheese croquets served w a cranberry coulis

raciones | mains individual choice

twice cooked quail:

succulent twice cooked quail with a wild mushroom and parmesan risotto

tajin de romescada de marisco:

king prawns, calamari, mussels, clams & merluza fillets in romesco sauce

carillada a la rioja:

slow braised tender beef cheeks in rioja wine, with mash potatoes & a tequila carrot puree

postre | dessert to share

belgian chocolate fondue:

fresh strawberries, banana & kiwifruit w wafer bites, marshmallows & wafers

function package available for a minimum of 8 guests, final bill will be calculated on number of confirmed guests, number of guests to be confirmed 72 hours prior to function

ESPAÑOL

menu empresas y navidad premium 19.90pp

copa de cava a la llegada

picoteo | starters para compartir

pan:

pan recién horneado con ajoaceite y tomate

tabla de entremeses:

perfecta selección de ibéricos (jamón Serrano, salchichón ibérico, chorizo ibérico) y queso manchego con pan tostado con aceite de olive virgen

ensalada verde:

selección de brotes, nueces caramelizadas, tomates semisecos, pasas y queso manchego

tapas | entrees para compartir

patatas bravas:

patatas bravas estilo movida denia con ajoaceite y salsa brava

calamares a la andaluza:

calamares fritos con ajoaceite de ajo negro

croquetas de pavo asado con queso camembert:

pavo asado estilo navidad con queso de camembert y coulis de frutas rojas

raciones | mains individual a elegir

codorniz cocinado dos veces:

codorniz succulente cocinado 2 veces servido sobre risotto de setas salvajes y parmesano

tajin de romescada de marisco:

gambón, calamares, mejillones, almejas y filete de merluza cocinada en un Tajín con salsa romesco y pan fresco

carillada a la rioja:

carillada de ternera cocinada en vino de rioja, servida con puré de patatas, zanahoria y tequila

postre | dessert para compartir

belgian chocolate fondue:

fresas, kiwi, plátano, barquillos y nubes con fondue de chocolate belga

menu de impresas disponible por minimo 8 personas, consultanos para opciones de paquetes de bebidas.

deluxe christmas party menu 24.90 pp

complimentary glass of premium cava on arrival

picoteo | starters to share

pan:

sliced freshly baked bread served with virgin olive oil, tomate & aioli

tabla de entremeses:

a perfect selection of serrano ham, manchego cheese, chorizo iberico, salchichon iberico & pate

ensalada verde:

mixed leaf salad, caramelized walnuts, semi dried tomatoes, raisins & manchego

tapas | entrees to share

calamares a la andaluza:

quick fried calamari drizzled with andalucía spices, served with lemon aioli

roast turkey & camembert croquets:

tender roast turkey with camembert cheese croquets served w a cranberry coulis

lobster mornay croquets:

croquets of spanish lobster in mornay suace

raciones | mains individual choice

twice cooked quail:

succulent twice cooked quail with a wild mushroom and parmesan risotto

tajin de romescada de marisco:

king prawns, calamari, mussels, clams & merluza fillets in romesco sauce

carillada a la rioja:

slow braised tender beef cheeks in rioja wine, with mash potatos & a tequila carrot puree

postre | dessert individual choice

belgian chocolate fondant:

warm belgian chocolate fondant w vanilla de madagascar ice cream and fresh berries

function package available for a minimum of 8 guests, final bill will be calculated on number of confirmed guests, number of guests to be confirmed 72 hours prior to function

ESPAÑOL

menu empresas y navidad deluxe 24.90pp

copa de cava ala llegada

picoteo | starters para compartir

pan:

pan recién horneado con ajoaceite y tomate

tabla de entremeses:

perfecta selección de ibéricos (jamón Serrano, salchichón ibérico, chorizo ibérico) y queso manchego con pan tostado con aceite de olive virgen

ensalada verde:

selección de brotes, nueces caramelizadas, tomates semisecos, pasas y queso manchego

tapas | entrees para compartir

calamares a la andaluza:

calamares fritos con ajoaceite de ajo negro

croquetas de pavo asado con queso camembert:

pavo asado estilo navidad con queso de camembert y coulis de frutas rojas

croquetas de bogavante mornay:

movida's croquetas casera de bogavante en salsa "mornay"

raciones | mains individual a elegir

codorniz cocinado dos veces:

codorniz succulente cocinado 2 veces servido sobre risotto de setas salvajes y parmesano

tajin de romescada de marisco:

gambón, calamares, mejillones, almejas y filete de merluza cocinada en un Tajín con salsa romesco y pan fresco

carillada a la rioja:

carillada de ternera cocinada en vino de rioja, servida con puré de patatas, zanahoria y tequila

postre | dessert individual a elegir

belgian chocolate fondant:

fondant de chocolate belga con helado de vanilla de madagascar y frutas rojas

menu de impresas disponible por minimo 8 personas, consultanos para opciones de paquetes de bebidas.