

MENÚS DÍA 37

DÍA 37
SUEÑA CON ZAPATOS

LA TAPERÍA REAL

Menú 15€

Picoteo

Tabla de foié con sal de escama y dulce de tomate

Tabla de mezcla de ensaladilla de continentes

Plato principal (a elegir entre)

Costillar a la barbacoa

Dorada a la espalda

Café o infusión

Incluye 1 bebida por persona.

*Obsequio exclusivo cóctel de cielo y montaña.

LA TAPERÍA REAL

Menú 20€

Tabla de mojama y hueva

Fuente de pechugas de codorniz escabechadas a la campera

Tabla de jamón ibérico al corte

Principal (a elegir entre)

Lagartitos ibéricos

Bacalao al pil pil

Café o infusión

Postre exclusivo del Día 37:

Susurro de champán

Bebida incluida: agua, vino y cerveza

LA TAPERÍA REAL

Menú 25€

Entrante

Tabla de Jamón Ibérico al corte
Pulpo a la gallega

Sardina Sowa con cama de alga wakame

Principal (a elegir entre)

Bacalao al pil pil

Codillo de cerdo al horno

Postres

Exclusivo deseo blanco del 37

Café o infusión

Bebida incluida: Agua, vino y cerveza

LA SIRENA

Menú Mediterráneo (30€):

Ensaladilla de merluza

Champiñón gratinado relleno de gambitas

Ensalada de tomate Raff con salazones y ahumados

(a elegir)

Arroz a banda con gambitas

Dorada a la espalda

Solomillo de ibérico al PX

Profiteroles con chocolate caliente o

Sorbete de limón al cava.

Café o infusiones.

(1 bebida incluida por persona)

LA SIRENA

Menú Especial Mediodía (servido en barra y terraza) 20€:

Bolas de ensaladilla rusa

Delicia de queso y beicon

Patata salvaje

Brocheta de codorniz con salsa de soja

Ensalada de mézclum, parmesano, higos secos y orejones

(a elegir)

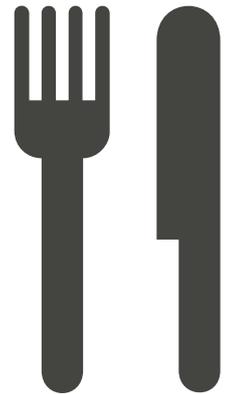
Solomillo de ibérico al PX

Dorada a la espalda.

Arroz a banda.

Postre del día o café.

(1 bebida incluida).



MENÚS DÍA 37

DÍA 37
SUEÑA CON ZAPATOS

MARIMONTE

20€/persona iva incluido

Entrantes a centro de mesa:

Pan de cristal con alioli y tomate

Gambas al ajillo

Migas del pastor, espuma de huevo frito

Berenjenas fritas con miel soja

Principales (a elegir entre)

Solomillo de cerdo con salsa chimichurri

Bacalao gratinado al alioli

Arroz con foie, albondiquitas, coliflor y ajetes

Arroz a banda

(Los arroces serán para un mínimo de dos personas)

Postre a centro de mesa + Café + una bebida de la casa

SUCRE

30 euros, IVA incluido

El menú es una atención personalizada de Entradas a compartir:

Tataki de atún

Pata de pulpo a la brasa

Crujiente de foie y piña

Segundos a elegir:

Arroz del señoret con atún, gambitas y chipirones

Arroz meloso de ciervo y hongos

Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo

Entrecot de ternera a la brasa con salsa pimienta

Postres a elegir:

Tiramisú

Flan de higos al Pedro Ximénez

Coulant de chocolate

Café o infusión

Con todas las bebidas:

Aqua, refrescos, cerveza, vinos tintos Ermita de Petrer (Crianza-Alicante),

Conde de Altava (Tempranillo-Rioja), Coto de Hayas (Roble-Campo de

Borja), Recorba (Joven-Ribera del Duero) y blanco de Rueda.

Obsequio en forma de DulceDía 37 de elaboración autóctona.

TIKISMIKIS 2

Menú de Picoteo 15€:

Ensalada mediterránea con ventresca de atún y vinagreta

Sauvignono Blanc

Croquetas de jamón con leche de oveja

Pulpo a la gallega al estilo

Tikismikis

Pepito de solomillo de buey con foie

Postre Tikismikis o café

1 bebida por persona

Cortesía de la casa

XAGHAR

20€ per. IVA Incluido

-Entradas al Centro

Ensalada Mediterránea con Salsa Griega

Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Alcachofas

Croquetas de Berenjena con Queso de Cabra y Puerro con Calabaza

Ensaladilla de Merluza con tostas

+

-Principal Individual:

Entrecote de Ternera a la Brasa,

Solomillo de Cerdo a la Brasa

Bacalao a la Brasa con Aceite de

Pistachos, Salmón a la Brasa,

Arroces del día (Pescado ó Carne)

Y nuestras opciones del menú de

fin de semana.

+

Postre variado al centro y Café o Infusiones

Bebida El menú incluye toda la

bebida de la casa. Vino tinto

crianza, blanco y lambrusco.

www.xaghar.es - 966841095 Menú

sujeito a reserva previa, y a cambios sin previo aviso.

TIKISMIKIS 3

Menú de Picoteo 15€:

EMenú Tikis 20€

Ensalada con queso artesano y caviar de salmón

Tabla de ibéricos conpan feo
Croquetas de chipirón con alioli de ñora

Y elegir entre...

Rossejat de pulpo y atún

Entrecot de ternera con patatas palo

Rape a la plancha con sofrito de

ajetes y espárragos

Postre Tikismikis o café

1 bebida por persona

Cortesía de la casa

TIKISMIKIS 1

Menú Mikis 30€

Ensalada de salazones variados con vinagreta

Tabla de embutidos ibéricos

Tabla degustación de quesos internacionales

Tartar de atún con guacamole y

helado de mostaza a la antigua

Coca frita con escalibada, ventresca

de atún y tierra de aceituna

Y elegir entre...

Rossejat de pulpo y atún

Chuletillas de cordero lechal a la

brasa

Bacalao confitado con aceite de

romero y alioli de azafrán

Postre Tikimikis o café

1 bebida por personalizada

Cortesía de la casa