RUGE

Menús de Navidad

1.º PASE · PAN A LA BRASA

Pancito de masa madre a la brasa

Con aceite Picual, escamas de sal, alioli de azafrán y olivicas.

MENÚ 1

2.º PASE · ENTRANTES

Tomate de temporada
Con aceitunas, bonito del norte de Casa Santoña, aceite Picual y sal de escamas.

Mix de croquetas
Jamón Joselito con papada ibérica y trufa; cecina de Kobe con sobrasada Joselito y huevo frito de codorniz.

Huevos camperos a 65º
Parmentier trufada y setas de temporada con guindilla verde, láminas de trufa, ajo y laurel.

3.º PASE · PRINCIPAL A ELEGIR

Paella de verduras
Con brócoli, habas, garrafó, puerro, ajos tiernos, alcachofa confitada, espárragos, judía plana y romero.

Paella valenciana
Con pollo campero, costillas de bellota Joselito, verduras, salmorreta, aceite de pimentones y romero.

Arroz a banda
Con sepionet, tinta de calamar, salmorreta, bisque de gamba roja y vino blanco.

Calamar de potera a la brasa
Con salsa verde y mayonesa cítrica.

Carrillera de ternera
Con chocolate y vino tinto.

MENÚ 2

2.º PASE · ENTRANTES

Tomate de temporada
Con aceitunas, bonito del norte de Casa Santoña, aceite Picual y sal de escamas.

Mix de croquetas
Jamón Joselito con papada ibérica y trufa; cecina de Kobe con sobrasada Joselito y huevo frito de codorniz.

Huevos camperos a 65º
Parmentier trufada y setas de temporada con guindilla verde, láminas de trufa, ajo y laurel.

Gambicas al ajillo
Colas de gamba roja de Santa Pola con ajo, guindilla y aceite Picual.

3.º PASE · PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de chuleta frisona madura
Con setas de temporada, ajos tiernos y mucho más.

Arroz meloso de pato
Con miga de pato confitada, setas braseadas, láminas de trufa melanosporum y aceite de pimentón.

Arroz alicantino meloso de carabinero
Con aros de calamar de potera, bisque de gamba roja, salmorreta y alioli de azafrán.

Ventresca a la brasa
Con salsa verde, mayonesa cítrica, escamas de sal y pimienta de Sichuan.

Chuleta de vaca frisona gallega · 400 g
Entre 45 y 60 días de maduración, con patatas en dos texturas y chimichurri del yayo Claudio.

4.º PASE · POSTRE

Mini tartaleta de manzana con sorbete de tomillo

MENÚ 1 · 69,90 €

MENÚ 2 · 99,90 €

PRECIO POR PERSONA · MÍNIMO 2 PERSONAS

Bebida y café no incluidos