

Menú degustación La Parreta

De martes a domingo en servicio de **comidas**.
Este menú se servirá a mesa completa.

APERITIVO DE BIENVENIDA



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Salmorejo de tomate asado, aire de albahaca,
sardina ahumada y helado de manzana ácida.

Canelón de pescado y marisco, bechamel de salsa americana
y chipotle, aceite de lima y crumble de tinta.

Tataki de magret de pato, berenjena asada, chutney
especiado de mango y demiglace de pato al Pedro Ximénez.



ARROCES A ELEGIR ENTRE

Paella marinera.

Fideuà marinera.

Arroz con carpaccio de picaña madurada
encurtidos y parmesano + 4€

Paella de pulpo, ortigas de mar y all i oli negro +8€

Paella de secreto ibérico, trompeta negra y pimiento del padrón +6€

Arroz meloso de bogavante +8€



POSTRE A ELEGIR ENTRE

Fresa, yogur y almendras: Fresas maceradas, helado de yogur,
cremoso de mascarpone y crumble de almendra tostada.

Chocolate blanco, maracuyá y coco: Ganache aireada de chocolate blanco,
bizcocho de AOVE, helado de coco y curd de maracuyá.



Ración de pan, agua y una copa (cerveza o vino) incluida.
Nuestros arroces se realizan al momento y la ración mínima es para 2 personas.
Máximo 1 arroz por mesa: consultar al personal disponibilidad para dos arroces.