Menús Eventos

carabí

restaurante

la cocina

en su máxima expresión

Calle del Limón 2, Torrellano
restaurantecarabi@hotelareca.es
+34 965 68 54 77

Google
Customer Reviews

carabí
RESTAURANTE

MENU ARECA

APERITIVO
A compartir*

Tostas de pan rústico con tomate aliñado y alioli casero.

ENTRANTES
A compartir*

Ensalada alicantina con tomate de la huerta y ventresca
Ensalada con tomate de la huerta, ventresca, alcaparrón y polvo de aceituna negra.

Mix de croquetas melosas
Croquetas caseras de jamón ibérico y pollo rustido.

Huevo a 65º con setas de temporada y torreznos
Huevo a baja temperatura con cremoso de patata, aceite de pimentón y crujiente de pan de semillas.

PLATO PRINCIPAL
A elegir*

Arroz a banda
Con tropezones de atún, mero y gambita pelada.

Tataki de atún con salpicón de mango y aguacate
Lomo de atún con salpicón de mango y aguacate, mahonesa de wasabi y salsa ponzu.

Secreto a baja temperatura con patatas de rio confitadas
Secreto a baja temperatura especiado y reducción de vino.

POSTRE

S´More...
Nuestra versión del s´more con mousse de chocolate al 70%, crumble de cacao y marshmellow fundido.
Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa

30€ IVA incluido/persona

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 6.50€ (excepto en copas gama premium)
- El arroz será preparado para mínimo 2 personas

restaurantecarabi@hotelareca.es · +34 965 68 54 77 · +34 669 47 09 42

carabí
RESTAURANTE

MENU ILICITANO

APERITIVO
Individual*

Vasito de salmorejo cordobés, caviar de AOVE y pan rustico crujiente.

ENTRANTES
A compartir*

Ensalada Thai con langostinos tigre y aliño de maracuyá
Langostinos tigre a la plancha, mango, aliño de maracuyá y noodles de arroz crujientes.

Fritura de calamares con esencias mediterráneas
En harina de garbanzos con alioli negro y mahonesa de azafrán.

Flor de alcachofa con panceta ibérica y sichimi fresco
Alcachofa confitada con crema de cebolla confitada y leche de cabra ahumada.

PLATO PRINCIPAL
A elegir*

Arroz de secreto y verduritas
Arroz seco con secreto de cerdo y verdura de la huerta.

Salmon a la plancha con salsa de eneldo y semillas de mostaza encurtida
Con patatas rio rustidas y salteado de espárragos.

Solomillo de cerdo Duroc a la parrilla con Ras al Hanout
Con chutney de zanahoria y cremoso de patata.

POSTRE

Nuestro cheesecake con coulis de guayaba y helado de nueces pecanas
Tarta de queso cremosa, guayaba, migas de galletas y helado de nueces pecanas.

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa

35€ IVA incluido/persona

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 6.50€ (excepto en copas gama premium)
- El arroz será preparado para mínimo 2 personas

restaurantecarabi@hotelareca.es · +34 965 68 54 77 · +34 669 47 09 42

carabí
RESTAURANTE

MENU CARABÍ

APERITIVO
Individual*

Croqueta de rabo de toro con emulsión de ají amarillo.

ENTRANTES
A compartir*

Ensalada de queso de cabra, manzana caramelizada y arándanos
Con manzana granny smith, arándanos secos, cebolla frita y vinagreta de Dijon y balsámico.

Huevo a 65º con setas de temporada y torreznos
Huevo a baja temperatura con cremoso de patata, aceite de pimentón y crujiente de pan de semillas.

Tartar de salmón con ajoblanco de pistacho
Tartar de salmón fresco con tirabeques, manzana verde y lima con ajoblanco de pistacho.

PLATO PRINCIPAL
A elegir*

Arroz de chipirones, setas y ajos tiernos
Arroz seco servido con tinta de sepia al natural.

Lubina con aceite de ajos tiernos y tomate concassé
Lubina a la plancha con aceite de ajos tiernos, tomate concassé y patata fondant.

Presa ibérica a la parrilla con chimichurri verde de pistachos, menta y albahaca
Presa ibérica trinchada con yuca frita y chimichurri verde casero.

POSTRE

Crumble templado de manzana y canela
Crumble casero de manzana y canela, salsa toffee y helado mantecado.

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa

38€ IVA incluido/persona

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 6.50€ (excepto en copas gama premium)
- El arroz será preparado para mínimo 2 personas

restaurantecarabi@hotelareca.es · +34 965 68 54 77 · +34 669 47 09 42

carabí
RESTAURANTE

MENU IRIS

APERITIVO
Individual*

Hummus con aceite de pimentón de la vera y naan a la parrilla.

ENTRANTES
A compartir*

Ensalada de perretxikos confitados, idiazábal y crispy de jamón
Con queso idiazábal, perretxikos confitados, tomatillos y vinagreta de Módena y miel.

Tataki de atún con salpicón de mango y aguacate
Lomo de atún con salpicón de mango y aguacate, mahonesa de wasabi y salsa ponzu.

Tabla de jamón ibérico al corte y queso rokari curado
Jamón ibérico al corte con queso ronkari curado de leche cruda y picos de pan cristal.

Pulpo asado al estilo tradicional con romesco
Fina parmentier de patata, aceite de pimentón de la vera y típica salsa romesco.

PLATO PRINCIPAL
A elegir*

Degustación de arroces
*opción: arroz a banda y arroz de secreto con verduras de la huerta.

Bacalao asado con suave alioli de miel y verduritas
Con salteado de verduras, alioli suave de miel y teja de pimentón.

Presa ibérica al té negro lapsang souchong
Con patatas de rio confitadas.

POSTRE

Coulant de chocolate
Bizcocho tierno de chocolate fundente, tierra de cacao y helado de chocolate negro y naranja.

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa

45€ IVA incluido/persona

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 6.50€ (excepto en copas gama premium)
- El arroz será preparado para mínimo 2 personas

restaurantecarabi@hotelareca.es · +34 965 68 54 77 · +34 669 47 09 42

carabí
RESTAURANTE

SERVICIOS EXTRAS

ESTACIÓN DE BEBIDAS
Presentada en champanera

REFRESCOS 15 refrescos — 30€
Acompañado de frutos secos y olivas aliñadas

TERCIOS 20 tercios — 45€
Acompañado de frutos secos y olivas aliñadas

RINCÓN DEL VERMUT — 120€ por mesa
Servicio de 3 botellas

Mesa con tres tipos de vermut, aceitunas, patatas y encurtidos típicos de la zona

APERITIVO DE BIENVENIDA — 15€ por persona
DURACION ESTIMADA DEL APERITIVO - 30 MINUTOS.

VASITO
A elegir uno*

Salmorejo con crujiente de pan
Sopita fría de espárragos y hueva de salmón
Gazpacho de remolacha con aguacate y feta

TOSTA
A elegir uno*

Bacalao confitado y pisto de verdura asada
Brandada de bacalao, polvo de aceituna negra y caviar de AOVE
Hummus con cebolla encurtida, sésamo y cilantro

CALIENTE
A elegir uno*

Mini croquetas melosas
Brocheta de gamba en tempura con salsa de chili dulce
Sticks de berenjena y teriyaki

BEBIDAS

Cervezas, vermut, refrescos, vino blanco/tinto de la casa*

restaurantecarabi@hotelareca.es · +34 965 68 54 77 · +34 669 47 09 42