

MENÚS EVENTOS

MENÚ ARROCERO

APERITIVO DEL CHEF

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.

Tabla de embutidos ibéricos y queso curado Ronkari
Jamón, lomo, salchichón y chorizo ibérico, queso Ronkari con picos de pan cristal.

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

Fritura de calamar en harina de garbanzo
Con alioli negro y mahonesa de azafrán.

PLATO PRINCIPAL

A elegir *

Arroz a banda
Con tropezones de atún, mero y gambita pelada.
Mínimo para 2 personas*

Arroz de embutidos y setas
Con longaniza, blanco y butifarra.
Mínimo para 2 personas*

POSTRE

A compartir*

Surtido de repostería casera
Cheesecake con coulis de guayaba, crumble de manzana y coulant de chocolate con helado de gianduja.

Café e infusiones

BODEGA

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

32€ IVA incluido/persona

Suplemento pescado: 3€ - MESA COMPLETA
Lubina con aceite de ajos tiernos, tomate concassé y patata fondant

Suplemento carne: 4€ - MESA COMPLETA

Secreto ibérico confitado con glaseado de yakiniku, pure de maíz asado y cebolleta fresca

MENÚ PICOTEO

APERITIVO DEL CHEF

A compartir*

Croqueta melosa de hongos con emulsión de ají amarillo filamentos de chile ahumado.

ENTRANTES

A compartir*

Ensalada de carpaccio de calabacín, burrata y gremolata de tomates
Aliño de modena, avellanas tostadas y micro verdes.

Nuestro hummus casero
Con aceitunas aliñadas, cebolla encurtida y cilantro, acompañado de naan a la parrilla.

Coca de aceite y sardina ahumada
Gremolata de tomates deshidratados, alcaparrón y ajoblanco.

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

Brioche de carrillera confitada y esferas de cereza
Con salsa de chipotle y micro verdes.

PLATO PRINCIPAL

A compartir*

Chuletas de cabrito lechal
Con ajos tiernos, tomillo y patata crujiente.

POSTRE

A compartir*

Surtido de repostería casera
Cheesecake con coulis de guayaba, crumble de manzana y coulant de chocolate con helado de gianduja.

Café e infusiones

BODEGA

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

36€ IVA incluido/persona

MENÚ ARECA

APERITIVO DEL CHEF

Individual*

Gelée de vermut rojo con aroma de naranja y su gilda.

ENTRANTES

A compartir*

Ensalada de salmón marinado, aguacate y tirabeques
Con tápenas y vinagreta de mostaza y miel.

Tabla de embutidos ibéricos y queso curado Ronkari
Jamón, lomo, salchichón y chorizo ibérico, queso Ronkari con picos de pan cristal.

Croqueta melosa de hongos
Con filamentos de chile ahumado.

Flor de alcachofa con panceta ibérica y togarashi
Alcachofa confitada con terciopelo de cebolla confitada y cabra ahumada.

PLATO PRINCIPAL

A elegir*

Arroz de chipirones, setas y ajos tiernos
Arroz seco con tinta de sepia al natural.
Mínimo para 2 personas*

Salmon con burre blanc y huevas de trucha
Con salteado de espárragos.

Secreto ibérico confitado con glaseado de yakiniku
Pure de maíz asado y cebolleta fresca.

POSTRE

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

Café e infusiones

BODEGA

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

40€ IVA incluido/persona

MENÚ CARABÍ

APERITIVO DEL CHEF

Individual*

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

ENTRANTES

A compartir*

Ensalada verde con langostinos tigre y salpicón de mango y aguacate
Con esparraguitos y aliño de maracuyá.

Degustación de quesos artesanos
Con nueces garrapiñadas y membrillo.

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

Pulpo asado al estilo tradicional con romesco
Con patata rio confitada, aceite de pimentón de la vera y salsa romesco.

PLATO PRINCIPAL

A elegir*

Arroz de secreto y verduritas
Arroz seco con secreto de cerdo y verdura de la huerta.
Mínimo para 2 personas*

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

Solomillo de cerdo confitado
Con pure de calabaza especiada, salteado de setas y miga de pan con panceta y almendra.

POSTRE

Nuestro cheesecake con coulis de guayaba y helado de pistacho
Tarta de queso cremosa, guayaba y helado de pistacho.

Café e infusiones

BODEGA

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

44€ IVA incluido/persona

MENÚ IRIS

APERITIVO

Individual*

Tartar de salmón marinado con crujiente de arroz y alga nori.

ENTRANTES

A compartir*

Ensalada de perretxikos confitados y queso idiazábal
Tomate cherry y aliño de vinagre balsámico y miel.

Jamón ibérico al corte y queso curado Ronkari
Con picos de pan cristal.

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

Huevo a 65° con setas de temporada y foie
Huevo a baja temperatura, con salteado de setas, foie y cremoso de calabaza.

PLATO PRINCIPAL

A elegir*

Degustación de arroces
*opción: arroz a banda y arroz de secreto con verduras de la huerta.
Mínimo para 2 personas*

Bacalao asado con glaseado de miso, soja y sake
Con micro verdura, kale y ajo negro.

Solomillo de vaca con salsa oporto
Con graten de patata y teja de pan rustico.

POSTRE

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

Café e infusiones

BODEGA

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

48€ IVA incluido/persona

SERVICIOS EXTRAS

ESTACIÓN DE BEBIDAS

Presentada en champanera

REFRESCOS 15 refrescos

Acompañado de frutos secos y olivas aliñadas

30€

TERCIOS 20 tercios

Acompañado de frutos secos y olivas aliñadas

45€

RINCÓN DEL VERMUT

Servicio de 3 botellas

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

120€_{por mesa}

APERITIVO DE BIENVENIDA

DURACION ESTIMADA DEL APERITIVO - 30 MINUTOS.

15€_{por persona}

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*

CONDICIONES

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas. Consultar excepciones.
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto entre los diferentes menús. (Los cambios requieren una re-cotización).
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 72h de antelación.
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en copas: 6.50€ (excepto en marcas gama premium).
- El arroz será preparado para mínimo 2 personas.
- El plato principal será el mismo para todos los menús infantiles y válido hasta los 12 años.
- Las bebidas incluidas en el menú son a partir de la llegada de todos los comensales sentados en mesa hasta el postre.

CONTACTO



reservas@hotelareca.es



965685477



669470942



www.restaurantecarabi.es