

Restaurante La Escondida

bienvenidos



Hotel Boutique
La Escondida

SINGULAR'S
HOTELS & RESTAURANTS

bienvenidos a
Restaurante La Escondida



propuestas

[menús por persona]

[S M A L L]	[M E D I U M]	[L A R G E]
1 snack	Snacks de Bienvenida	Snacks de Bienvenida
<i>a escoger</i> 1 entrante	<i>a escoger</i> 2 entrantes	<i>a escoger</i> 2 entrantes
<i>a escoger</i> 1 principal (pescado o carne o arroz)	<i>a escoger</i> 1 principal (pescado o carne o arroz)	<i>a escoger</i> 2 principales (pescado o carne o arroz)
<i>a escoger</i> 1 postre	<i>a escoger</i> 1 postre	<i>a escoger</i> 2 postres
<u>de lunes a viernes</u> <u>al mediodía,</u> <u>excepto festivos</u>	Petit Fours	Petit Fours
25€ IVA Incluido	35€/ pax. IVA incluido	45€/pax. IVA incluido

(*) Menús serán servidos exclusivamente a mesa completa. Menú por persona.
Servicio de pan, aperitivo y cubierto 3€/ persona.

Entrantes

PUERROS

asados, straciatella de burrata trufada, setas de temporada y romesco 16€

GAMBAS

“all i pebre” de gambas y algas, pan con tomate ahumado y caviar 24€

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA

“coqueta” de presa ibérica bellota con almendra y su jugo de fricandó 20€

ENSALADA DE TOMATE DE LA TERRETA

con ventresca de atún, cebolla roja encurtida, y olivas 11€

ATÚN

a la brasa en su escabeche de setas, algas y piparras 22 €

“PUTXERO”

pilota de steak tartar, hummus de piñones y nuestro caldo de “putxero” 17€

Arroces

DE GAMBA (MÍNIMO 2 PERSONAS)

pelada y cortada estilo tartar, servida encima de un arroz a banda meloso de marisco 22€

DE ALCACHOFAS Y SETAS (MÍNIMO 2 PERSONAS)

con su arroz estilo alicantino con salmorreta 19€

CALDERO ALICANTINO

arroz a banda en caldero con pescado del día a la brasa y gazpachuelo de all i oli 21€

DE PRESA IBÉRICA Y PADRONES (MÍNIMO 2 PERSONAS)

presa ibérica a la brasa con pimientos del padrón a la leña 22€

Carne y Pescado

BACALAO

en "pericana" confitado con su guiso de bacalao y azafrán 24€

MERLUZA DE PINCHO

con guisantes, tartar de calamar y jugo de "borreta alicantina" 22€

SOLOMILLO

marcado, trinxat y hortalizas de temporada, acompañado de jugo de su cocción 24€

PESCADO DE LONJA A LA BRASA (MÍNIMO 2 PERSONAS)

patata al horno y tomatitos asados - según precio mercado -

MAGRET DE PATO

puré de boniato, chalotas, higos y reducción de vermouth 21€

TXULETA DE TERNERA MADURADA 500 GR (MÍNIMO 2 PERSONAS)

pimientos del piquillo y patatas paja - según peso -

Postre

TEXTURAS

de tomillo y limón 7€

TARTITA

de queso con mermelada del día 7€

CHOCOLATE ADICTO

con jengibre 7€

CHOCOLATE, PAN,

aceite y sal 7€

by
Félix Cazorla