

“Casino Experience”

A la llegada...

Aperitivos del Chef

Entrantes a compartir

Cecina de León con AOVE, pimentón de La Vera, almendras fritas y pan tostado con tomate rallado

Filetes de sardina ahumada sobre pico de gallo y con ensalada de wakame y tostas de pan

Principal a elegir

Merluza de pincho asada con verduras de temporada

o

Solomillo de ternera a la plancha con patatas especiadas y verduras asadas

Y de postre...

Tarta del Día con helado y fruta natural

Café o infusión

La Bodega

Vino blanco, Juan de Juanes, D.O. Valencia

Vino tinto, Madame Bobalú, D.O. Valencia

“Casino Experience”

For the beginning

Chef's Appetizers

Starters to share

Cecina de León with EVOO, La Vera paprika, fried almonds and toasted bread with grated tomato

Smoked sardine fillets with pico de gallo, wakame salad with toasts

Main dish to choose

Grilled hake with roasted vegetables

or

Grilled beef tenderloin with spiced potatoes and roasted vegetables

And for dessert...

Cake of the Day with ice-cream and natural fruit

Coffee or tea

The Cellar

White wine, Juan de Juanes, D.O. Valencia

Red wine, Madame Bobalú, D.O. Valencia