

II^a Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

MARI MONTE

“MENÚ ELDA, PARÍS Y LONDRES”

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico
Revuelto de salazones ahumados
Oreja a baja temperatura

Con curry de coco y anacardos.

Tomate rizado trinchado

Sobre ajo blanco y lascas de ventresca.

PRINCIPAL (A ELEGIR UNO)

Ollica de trigo

Con pata deshuesada y crujientes de parmesano.

Escalopes de presa ibérica

Con salsa de tomates secos.

Salmón a la naranja

Gazpachos con conejo y caracoles (Mínimo 2 Personas)

Arroz con carne magra, albóndiguitas y verduras (Mínimo 2 personas)

Arroz a banda con tropezones (Mínimo 2 personas).

POSTRES CASEROS INDIVIDUALES

BODEGA (*Vinos de Bocopa*)

Laudum roble

Laudum chardonnay

35€ (por persona)

Menú disponible bajo reserva previa



HORARIO DE SERVICIO:

Mediodías: Todos los días de 13:30h - 16:00h

Noches: Viernes y sábado de 20:30h - 00:00h

Teléfono de reservas: 865 773 081

Web: rmarimonte.com