

# II<sup>a</sup> 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