

MENÚ

BALNEARIO EN PAREJA

COMENZAMOS

Foie de pato con culís de mango sobre base de galleta Oreo

Langostino sobre hummus de pardiñas al aceite de oliva virgen extra

Huevo bio poché de granja sobre crema de guisante de la huerta murciana bañados en lima y costra de migas de pastor al tomillo

SEGUIMOS

Bacalao confitado en tofee de bonito ahumado con zumo de fruta de la pasión acidulado sobre una base de tallarines de sepia

TERMINAMOS

Centro de lomo ibérico asado gratinado a la coliflor archenera sobre jugo de naranja al enebro

NOS ENDULZAMOS

Tartaleta de merengue quemado acompañado de sorbete de frambuesa y limón con su helado de vainilla

Servicio de pan y agua mineral incluido

