

Mena

Final de Les Rotes km. 5.

Reservas: 965780943

La huerta bañada por el mar

Crustáceos, hortaliza y vino

* ENTRANTES *

Entrantes al centro de la mesa:
Salazones sobre tomate de la comarca y AOVE 5 Oliveres.
Coca d'oli tradicional con "esgarraet" de la Marina y erizo.
Escabeche de caballa de lonja y verduritas del terreno.
"Musoleta" (cazón) en ligera marinera de almendras.
Gambeta y quisquilla de Dénia cocida (100 gr. P.p.).

* PLATO PRINCIPAL *

Rape de la bahía en tradicional marinera de la casa con su esparraguito, guisantes, patata, huevo y mejillones.

* POSTRE *

Postres caseros al centro de la mesa o a elegir. Cafés, infusiones y misteleta tinta o cualquier otro digestivo al gusto.

* BODEGA *

"La Alegría" *Pago de Tharsis*, dulce cava para los dos primeros platos.

"Malvarrosa" rosado afrutado de *Bodegas Xaló* para los tres siguientes.

"Les Freses" de *Mara Bañó*. Moscatel seco de Jesús Pobre para el rape.

Precio:

48€

Con maridaje de vino:

60€