

### **PRIMERO PLATO**

Langostinos de Peñíscola con ajetes de aroma de azahar  
Timbal de piña natural con anchoas marinadas y serrano  
Caracoles de Mar a la sal con crema de ajo

### **SEGUNDO PLATO**

Caldereta de arroz marinero con langostinos y caracoles  
Dorada salvaje fileteada al Papillot con verduritas glacé

### **POSTRES CASEROS**

Semifrío crujiente de tres chocolates  
Flan de requesón con salsa de frutas silvestres

### **BODEGA**

Tinto D.O. Ribera del Duero "López Cristóbal"  
Blanco D.O. Empordá (Penedés) "Blanc de Blancs"

Precio: 35 € + 7% Iva