

# MENÚS DÍA 37

## MARIMONTE

**20€/persona iva incluido**

Entrantes a centro de mesa:

- Pan de cristal con alioli y tomate
- Gambas al ajillo
- Migas del pastor, espuma de huevo frito
- Berenjenas fritas con miel soja

Principales (a elegir entre)

- Solomillo de cerdo con salsa chimichurri
- Bacalao gratinado al alioli
- Arroz con foie, albondiguitas, coliflor y ajetes
- Arroz a banda

(Los arroces serán para un mínimo de dos personas)

Postre a centro de mesa + Café + una bebida de la casa

## SUCRE

**30 euros, IVA incluido**

El menú es una atención personalizada de Entradas a compartir:

- Tataki de atún
- Pata de pulpo a la brasa
- Crujiente de foie y piña

Segundos a elegir:

- Arroz del señoret con atún, gambitas y chipirones
- Arroz meloso de ciervo y hongos
- Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo
- Entrecot de ternera a la brasa con salsa pimienta

Postres a elegir:

- Tiramisú
- Flan de higos al Pedro Ximénez
- Coulant de chocolate

Café o infusión

Con todas las bebidas:

Agua, refrescos, cerveza, vinos tintos Ermita de Petrer (Crianza-Alicante), Conde de Altava (Tempranillo-Rioja), Coto de Hayas (Roble-Campo de Borja), Recorba (Joven-Ribera del Duero) y blanco de Rueda.

Obsequio en forma de DulceDía 37 de elaboración autóctona.

# TIKISMIKIS

## **Menú de Picoteo 15€:**

Ensalada mediterránea con ventresca de atún y vinagreta Sauvignono Blanc  
Croquetas de jamón con leche de oveja  
Pulpo a la gallega al estilo Tikismikis  
Pepito de solomillo de buey con foie  
Postre Tikismikis o café  
1 bebida por persona  
Cortesía de la casa

## **Menú Tikis 20€**

Ensalada con queso artesano y caviar de salmón  
Tabla de ibéricos con pan feo  
Croquetas de chipirón con alioli de ñora  
Y elegir entre...  
Rossejat de pulpo y atún  
Entrecot de ternera con patatas palo  
Rape a la plancha con sofrito de ajetes y espárragos  
Postre Tikismikis o café  
1 bebida por persona  
Cortesía de la casa

## **Menú Mikis 30€**

Ensalada de salazones variados con vinagreta  
Tabla de embutidos ibéricos  
Tabla degustación de quesos internacionales  
Tartar de atún con guacamole y helado de mostaza a la antigua  
Coca frita con escalibada, ventresca de atún y tierra de aceituna  
Y elegir entre...  
Rossejat de pulpo y atún  
Chuletillas de cordero lechal a la brasa  
Bacalao confitado con aceite de romero y alioli de azafrán  
Postre Tikimikis o café  
1 bebida por personalizada  
Cortesía de la casa

# XAGHAR

**20€ per. IVA Incluido**

-Entradas al Centro

Ensalada Mediterránea con Salsa Griega

Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Alcachofas

Croquetas de Berenjena con Queso de Cabra y Puerro con Calabaza

Ensaladilla de Merluza con tostas

+

-Principal Individual:

Entrecote de Ternera a la Brasa, Solomillo de Cerdo a la Brasa

Bacalao a la Brasa con Aceite de Pistachos, Salmón a la Brasa,

Arroces del día (Pescado ó Carne)

Y nuestras opciones del menú de fin de semana.

+

Postre variado al centro y Café o Infusiones

Bebida El menú incluye toda la bebida de la casa. Vino tinto crianza, blanco y lambrusco.

www.xaghar.es – 966841095 Menú sujeto a reserva previa, y a cambios sin previo aviso.

# LA SIRENA

**Menú Mediterráneo (30€):**

Ensaladilla de merluza

Champiñón gratinado relleno de gambitas

Ensalada de tomate Raff con salazones y ahumados

\*\*\*

(a elegir)

Arroz a banda con gambitas

Dorada a la espalda

Solomillo de ibérico al PX

\*\*\*

Profiteroles con chocolate caliente o Sorbete de limón al cava.

\*\*\*

Café o infusiones.

(1 bebida incluida por persona)

**Menú Especial Mediodía (servido en barra y terraza) 20€:**

Bolas de ensaladilla rusa

Delicia de queso y beicon

Patata salvaje

Brocheta de codorniz con salsa de soja

\*\*\*

Ensalada de mézclum, parmesano, higos secos y orejones

\*\*\*

(a elegir)

Solomillo de ibérico al PX

Dorada a la espalda.

Arroz a banda.

\*\*\*

Postre del día o café.

(1 bebida incluida)

## LA TAPERÍA REAL

### **Menú 15€**

#### Picoteo

Tabla de foie con sal de escama y dulce de tomate

Tabla de mezcla de ensaladilla de continentes

#### Plato principal (a elegir entre)

Costillar a la barbacoa

Dorada a la espalda

Café o infusión

Incluye 1 bebida por persona.

\*Obsequio exclusivo cóctel de cielo y montaña.

### **Menú 20€**

Tabla de mojama y hueva

Fuente de pechugas de codorniz escabechadas a la campera

Tabla de jamón ibérico al corte

#### Principal (a elegir entre)

Lagartitos ibéricos

Bacalao al pil pil

Café o infusión

Postre exclusivo del Día 37: Susurro de champán

Bebida incluida: agua, vino y cerveza

**Menú 25€**

Entrante

Tabla de Jamón Ibérico al corte

Pulpo a la gallega

Sardina Sowa con cama de alga wakame

Principal (a elegir entre)

Bacalao al pil pil

Codillo de cerdo al horno

Postres

Exclusivo deseo blanco del 37

Café o infusión

Bebida incluida: Agua, vino y cerveza

