



Davinia  
Martínez

# Nuestros menús

Deseamos que esta experiencia gastronómica sea de tu agrado. Consulta nuestros tres menús.

Menú Sabor

Menú Happy

Menú del Día (Disponible de martes a viernes en horario de comida, sugerencia reserva previa)

We hope that this gastronomic experience is to your liking. Check out our three menus.

Taste Menu

Happy Menu

Menu of the day (Available from Tuesday to Friday lunchtimes, reservation suggested)



# MENÚ SABOR

## ENTRANTES

**Pan de Masa Madre acompañado de aceite**   
de oliva virgen extra (La Carrera) Picual  
*Sourdough bread with extra virgin olive oil*

**Almendra Marcona**   
*Marcona almond*

**Jamón Ibérico al Corte (Montesierra)**   
*ibérico ham "Montesierra"*

**Milhoja caramelizada de foie, queso de cabra**    
manzana, px y pan de pasas  
*Caramelized mille-feuille of foie, goat cheese, apple  
apple, px and raisin bread*

**Ensaladilla Divina**        
Gambón con buey de mar, micro mezclum, mayonesa de huevas de trucha y mújol  
*Divina Salad. Shrimp with sea crab, micro mezclum, truffle and mullet roe mayonnaise*

**Tataki de atún rojo (Balfegó)**      
Con ensalada wakame  
*bluefin tuna tataki (Balfegó) with wakame salad*

## PLATO PRINCIPAL

**Nuestro arroz ibérico con setas**    
*Iberian rice with mushrooms*

## POSTRE















**El ladrillo especial de la casa**    
*Special house brick*

**Bodega**  
*Refrescos, cerveza, vino tinto y blanco (Monteabellón),  
Ribera del Duero, Rueda y Café Gourmet*

55 €/ persona (IVA INCLUIDO)

Iglesia de las Santas  
Justa y Rufina

gluten crustaceos huevo pescado cacahuetes soja lácteos apio mostaza sésamo sulfitos altramuzes moluscos frutos de cáscaras

# MENÚ HAPPY

## ENTRANTES

**Aceitunas con nuestro aliño** 🐟

Olives with our dressing

**Patatas fritas camperas**

French fries

**Jamón Ibérico al Corte (Montesierra)** <sup>E-X</sup>

Ibérico ham "Montesierra"

**Quesos Nacionales e Internacionales** 🌾 🧀

Variety of National and International Cheeses

**Ensaladillas variadas acompañadas de regaña** 🌾 🧀 🐞 🍇 🐟 🍷 🥑 🍌

de cristal (La Divina, Monaguillo y Española)

Mixed salads with crystal scolds

**Flor de alcachofa** <sup>E-X</sup>

Con tierra Micuit, piñones y reducción de Pedro Ximénez

Artichoke flower with Micuit earth, pine nuts  
and Pedro Ximenez Reduction

## AL CENTRO

**Lomo alto de vaca madurada a la parrilla** 🍖

trinchada, acompañada de patatas al pesto rojo y

pimientos de padrón (unos pican y otros no)

Grilled matured beef tenderloin, carved, served with red pesto potatoes  
accompanied by red pesto potatoes and padrón peppers (some spicy, some not)

## POSTRE

**Tarta Cumpleaños personalizada acompañada de Prosecco** 🌾 🧀 🍇

Personalised birthday cake accompanied by with Prosecco

**Bodega**

Refrescos, cerveza, vino tinto y blanco (Monteabellón),  
Ribera del Duero, Rueda y Café Gourmet

50 €/ persona (IVA INCLUIDO)

La cruz de la Muela

gluten crustaceos huevo pescado cacahuetes soja lácteos apio mostaza sésamo sulfitos altramucos moluscos frutos de cáscaras





# MENÚ DÍA

## PRIMEROS

**Ensaladillas variadas**   
(La Divina, Monaguillo y Española)  
Mixed salads

**Salmorejo con gotas de albahaca**   
Salmorejo with basil drops

**Ensalada La Divina**   
Con queso de cabra  
The Divina with goat's cheese

**Crujiente de queso**   
a las finas hierbas con salsa de chili  
Crunchy cheese with fine herbs and chilli sauce

## SEGUNDOS

**Sandwich Club Japo**   
Con algas, huevo, tobiko, cebolla, teriyaki, mayonesa kimchi  
Crunchy cheese with fine herbs and chilli sauce  
★ Premio a la mejor tapa Gourmet 2023 Orihuela

**Pasta a la carbonara**   
Con nuestro toque de albahaca y pesto rojo  
Pasta carbonara with our touch of basil and red pesto

**Canelón de marisco gratinado**   
Con queso gouda  
Seafood cannelloni au gratin with gouda cheese

**Carrillera en salsa de romero**  
Con patatas fritas  
Cheek in rosemary sauce with fried potatoes

**Pregunta por el plato del día**  
Postre o café  
Ask for the dish of the day  
Dessert or coffee

**Bebidas no incluidas (servicio de pan y aceite incluido)**  
Drinks not included (bread and oil service included)  
15 €/ persona (IVA INCLUIDO)  
\*Disponible de martes a viernes para el servicio de comida

gluten crustaceos huevo pescado cacahuetes soja lácteos apio mostaza sésamo sulfitos altramuzes moluscos frutos de cáscaras

