MENÚS NAVIDAD 2026

(10 personas mínimo) – válidos del 23 de noviembre al 20 de diciembre de 2026



Menú 1 – 35 €/persona:

Entrantes a centro mesa:

Melva Canutera con Pisto Alicantino Templado.
"Espencat" (ensalada fría de pimientos, tomates y berenjenas asados).
Croquetas Caseras de Puchero Valenciano (2 unidad por persona)

Plato Principal Individual (a elegir máximo 2 x mesa)*:
Paella de Arroz a Banda (calamares, sepia, rape y gambas).
Arroz al Horno Alicantino (costillas, pollo, garbanzos, morcilla).
Arroz al Horno de Verduras de Temporada.
Paella Alicantina (conejo, pollo, costillas, alcachofas, garrofó y judías).
Paella de Lagarto Duroc con Alcachofas y Ajetes.

Surtido de Postres Caseros a compartir

PRECIOS IVA INCLUIDO

(los menús incluyen cerveza de barril, refrescos, vino de la casa, agua, alioli, pan y café)
* suplemento de 5€/persona en caso de cervezas 1/3

BODEGA:

- Tinto: Edetanus – D. O. Valencia – Shyrak, Cabernet Sauvignon y Tempranillo - 10 meses Barrica Roble
- Blanco: Edetanus – D. O. Valencia – 100% Verdil – semiseco afrutado.
- Rosado: Enterizo – D. O. Utiel-Requena – Bobal Rosado.
- Cava: Jaume Serra Brut Nature.

*Arroces con un máximo de 2 arroces por mesa (consultar para grupos grandes).
**Estos menú no incluye licores.



www.edetanus.com

Menú 2 – 39 €/persona:

Entrantes a centro mesa:

Ensalada EDETANUS

(lechuga, tomate, quesos, arándanos, pipas y vinagreta de mostaza y miel).

Montaditos de "Figatell" (embutido alicantino a la brasa).

Ensaladilla Rusa con Wakame y Ventresca de Atún.

Plato Principal Individual (a elegir máximo 2 x mesa)*:

Paella Edetanus (gambas, calamares, rape, alcachofas y habitas).

Arroz Meloso Negro (gambas, calamares, sepia, rape).

Arroz con Costra Alicantino (costillas, pollo, garbanzos, morcilla).

Arroz Caldoso de Sepia, Alcachofas y Gambas.

Arroz al Horno de Conejo, Verduras y Hierbas de Alicante.

Paella de Lagarto Duroc con Alcachofas y Ajetes.

Surtido de Postres Caseros a compartir

PRECIOS IVA INCLUIDO

(los menús incluyen cerveza de barril, refrescos, vino de la casa, agua, alioli, pan y café)

* suplemento de 5€/persona en caso de cervezas 1/3

BODEGA:

- Tinto: Edetanus – D. O. Valencia – Shyrak, Cabernet Sauvignon y Tempranillo - 10 meses Barrica Roble
- Blanco: Edetanus – D. O. Valencia – 100% Verdil – semiseco afrutado.
- Rosado: Enterizo – D. O. Utiel-Requena – Bobal Rosado.
- Cava: Jaume Serra Brut Nature.



*Arroces con un máximo de 2 arroces por mesa (consultar para grupos grandes).

**Estos menú no incluye licores.

Menú 3 – 46 €/persona:

Entrantes a centro mesa:

Jamón Reserva Duroc con Quesos Variados
Croquetas Caseras de Puchero Valenciano (2 unid/pers).
Coca Alicantina de Verduras Autóctonas y Morcilla (1 unid/pers).

Plato Principal Individual (a elegir): uno por persona

Lagarto Duroc a la Parrilla con Patatas Alicantinas.
Canelones de Foie y Trufa.
Lomos de Atún a la Parrilla con Verduritas al Cava.
Conejo a la Montañesa (confitado en Ajos y Patatas).
Lomo de Bacalao al Vapor con Veuloté de Verduras Asadas.
Rodaballo Infusionado en Cítricos y Hierbas de Alicante.
Cualquiera de los Arroz de los Menús 1 y 2 (mínimo para 2 personas).

Surtido de Postres Caseros a compartir

PRECIOS IVA INCLUIDO

(los menús incluyen cerveza de barril, refrescos, vino de la casa, agua, alioli, pan y café)
* suplemento de 5€/persona en caso de cervezas 1/3

BODEGA:

- Tinto: Edetanus – D. O. Valencia – Shyrak, Cabernet Sauvignon y Tempranillo - 10 meses Barrica Roble
- Blanco: Edetanus – D. O. Valencia – 100% Verdil – semiseco afrutado.
- Rosado: Enterizo – D. O. Utiel-Requena – Bobal Rosado.
- Cava: Jaume Serra Brut Nature.

*Arroces con un máximo de 2 arroces por mesa (consultar para grupos grandes).
**Estos menú no incluye licores.

