



VIERNES 20 JUNIO

EN TERRAZA

Jamón Ibérico al corte - Monte Nevado.

Estación gourmet de Quesos.

Copa de Gazpacho y espuma de queso manchego en aceite.

Gilda de huevo de codorniz, aceituna y anchoa del Cantábrico.

EN LA MESA

Por Chef Juan Hernández @xezjuan

Pan Casero con mousse de huevo de Mújol y Crème Fraîche.

Coca de Berenjena ahumada, pimientos, queso Idiazábal y almendras fritas.

Croqueta de gamba roja, agri dulce de ñora y alioli.

Gunkan de ternera Wagyu, yema de huevo, panceta Joselito y trufa.

Arroz meloso de pulpo a la brasa y Ajada.

DULCE

Sándwich helado de tarta de la abuela estilo Luz De Mar

BODEGA

Cervezas - Grupo Heineken

Baron de Ley Blanco D.O. Rioja

Martín Zurbano Crianza D.O. Rioja

Lacrima Baccus Summun Brut Nature

Café Roseé

Avda, Alfredo Nobel, 2
03184 TORREVIEJA
Tel.: 965 717 092 · <https://luzdemar.eu/>



VIERNES 27 JUNIO

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Gilda Bianco con atún rojo

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez con queso de oveja abuelo Ruperto y almendra Marcona.

Ensalada de tomates de temporada, salmorejo, chalota, tapenade de oliva negra, vinagreta de zumaque y ventresca.

Alcachofas de la vega baja rellenas de brandada de bacalao gratinadas con ketchup de piquillo.

SEGUNDOS

Lomito de corvina del Mediterráneo con puré de apio nabo e hinojo, aceite verde, avellanas tostadas y un crujiente de hinojo al parmesano.

Carrillera melosa a fuego lento con toque de chocolate, puré de chirivía y castañas con su crujiente.

POSTRE

Milhoja de bergamota y lima, sirope de naranja sanguínea, salsa de chocolate blanco con sorbete de mandarina.

BODEGA

Vino blanco Rueda Gótica

Vino Ribera del Duero Sembró

Vino Rioja Milhojas

Cerveza Estrella de Levante

Refrescos, Agua Fuente Liviana

Café

Paseo Vistalegre S/n
03181 TORREVIEJA
Tels.: 966 701 939 / 645 340 545



VIERNES 4 JULIO

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Mesa de Quesos.

Jamón Ibérico con lascas de parmesano.

Huevo de Mújol.

Mojama de Almadraza.

Espumoso King of Queens.

Cerveza Estrella de Levante.

ENTRANTES

Pulpo Roquero al horno.

Quisquilla de Santa Pola.

Langostinos del Mar Menor.

Tartar de atún.

Maridaje: Fruto Noble Suovignon blanc

PLATO PRINCIPAL

Arroz con Salmonetes de la bahía y verdura de la Vega Baja.

Maridaje: Fruto Noble Suovignon blanc y Fruto Noble tinto.

POSTRE

Tarta de brevas con helado y frutas de la pasión.

Maridaje: Bocanegra Dulce

Degustación de Gin Tonic Y Whiskey Tomatin
Café

BODEGA

Agua Fuenteliviana, Cerveza Estrella de Levante

Vinos: D.O. Alicante Bodega Francisco Gómez

Av. de los Marineros, 23
03182 TORREVIEJA
Tel.: 965 71 23 98