

ALMUERZO DIA DE LOS MÚSICOS MENÚ ADULTOS

Viernes, 24 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ENTRANTES

Selección de ibéricos y queso Manchego
Pericana Alcoyana con capellá
Mix de ahumados sobre coulis de tomate
Coca de masa madre con foie y cebolla caramelizada
Rabas de calamar con mayonesa de lima Kéfir

PRINCIPAL

Medallones de solomillo con salsa café París

POSTRE

Milhojas de turrón con crema de toffe

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cervezas y café licor
Vino Tinto: Heraclio Alfaro (D.O. Rioja)
Vino Blanco: Melior de Matarromera (Rueda-Verdejo)

Precio: 53 €
(socios): 48 €

NOTAS:

Deberán pasar a pagar y retirar los tickets **A MESAS COMPLETAS** antes del día 10 de Abril por la oficina de la cafetería en el siguiente

Horario:

De Martes a Viernes (no festivos) de 10 hrs a 18 hrs.

- En el momento del pago (**antes del 10 de Abril**), se avisará de los menús especiales, alergias, intolerancias... , así como si alguna persona no come carne de plato principal, tendrá que avisar que le cambien Bacalao gratinado con alioli y dulce de tomate.

Sí el restaurante no es avisado, el día del evento no se podrá realizar ningún cambio.

******Lamentamos informarles que No se admiten devoluciones y cambios en los menús ya pagados después del 10 de Abril bajo ninguna circunstancia.*

MENÚ DIA DE LOS MÚSICOS

Niños

Viernes, 24 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ENTRANTES

Papas y aceitunas
Ibéricos con queso manchego
Pizza
Nuggets

2ºPLATO

Lomo con patatas fritas

POSTRES

Helado

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

Precio: 20 €

ALMUERZO “DIA DE L’ ENTRÀ”

Sábado, 25 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ADULTOS

ENTRANTES

Jamón ibérico y queso curado
Ensalada de burrata con vinagreta de frutos secos
Tartar de salmón con aguacate
Canelón de pollo, boletus y bechamel trufada
Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao y salsa Aurora

PRINCIPAL

Confit de pato con salsa de naranja

POSTRE

Torrija tradicional con helado de canela

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cervezas y café licor
Vino Tinto: Heraclio Alfaro (D.O. Rioja)
Vino Blanco: Melior de Matarromera (Rueda-Verdejo)

Precio: 60 €

NOTAS:

Deberán pasar a pagar y retirar los tickets **A MESAS COMPLETAS** antes del día 10 de Abril por la oficina de la cafetería en el siguiente **Horario:**

De Martes a Viernes (no festivos) de 10 hrs a 18 hrs.

- En el momento del pago (antes del 10 de Abril), se avisará de los menús especiales, alergias, intolerancias... , así como si alguna persona no come carne de plato principal, tendrá que avisar que le cambien por Bacalao gratinado con alioli y dulce de tomate.

Sí el restaurante no es avisado con los plazos indicados, el día del evento no se realizará ningún cambio.

*****Lamentamos informarles que No se admiten devoluciones de tickets y cambios en los menús ya pagados después del 10 de Abril bajo ninguna circunstancia.

ALMUERZO “DIA DE L’ ENTRÀ” CADETES

Sábado, 25 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ENTRANTES

Jamón ibérico y queso curado
Ensalada de burrata con vinagreta de frutos secos
Canelón de pollo, boletus y bechamel trufada
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y salsa Aurora

PRINCIPAL

Medallones de solomillo con salsa café París

POSTRE

Torrija tradicional con helado de canela

Cafés e infusiones
Cafés e infusiones

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos

Precio: 55 €

ALMUERZO “DIA DE L’ ENTRÀ”

Menú niños

Sábado, 25 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ENTRANTES

Croquetas de jamón

Nuggets

Pizza

PRINCIPAL

Arroz con pelota de puchero

POSTRES

Helado

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

Precio: 25 € (sin cuidadoras)

ALMUERZO MENÚ SANT JORDI

Domingo, 26 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ADULTOS

ENTRANTES

Jamón ibérico y queso curado
Ensalada de burrata con vinagreta de frutos secos
Timbal de tartar de salmón con aguacate
Canelón de pollo, boletus y bechamel trufada
Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao y salsa Aurora

PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la brasa con su demi glace

POSTRE

Bombón de Ferrero con helado de café

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cervezas y café licor
Vino Tinto: Heraclio Alfaro (D.O. Rioja)
Vino Blanco: Melior de Matarromera (Rueda-Verdejo)

Precio: 65 €

NOTAS:

Deberán pasar a pagar y retirar los tickets **A MESAS COMPLETAS** antes del día 10 de Abril por la oficina de la cafetería en el siguiente **Horario:**

De Martes a Viernes (no festivos) de 10 hrs a 18 hrs.

- En el momento del pago (**antes del 10 de Abril**), se avisará de los menús especiales, alergias, intolerancias... , así como si alguna persona no come carne de plato principal, tendrá que avisar que le cambien por Bacalao gratinado con alioli y dulce de tomate.

Sí el restaurante no es avisado con los plazos indicados, el día del evento no se realizará ningún cambio.

*****Lamentamos informarles que No se admiten devoluciones de tickets y cambios en los menús ya pagados después del 10 de Abril bajo ninguna circunstancia.

ALMUERZO “SANT JORDI” CADETES

Sábado, 26 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ENTRANTES

Jamón ibérico y queso curado
Ensalada de burrata con vinagreta de frutos secos
Canelón de pollo, boletus y bechamel trufada
Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao y salsa Aurora

PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la brasa con su demi glace

POSTRE

Bombón de ferrero con helado de café

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos

Precio: 55 €

ALMUERZO "SANT JORDI"

Menú niños

Sábado, 26 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ENTRANTES

Croquetas de jamón

Nuggets

Pizza

PRINCIPAL

Arroz con pelota de puchero

POSTRES

Helado

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

Precio: 25 € (sin cuidadoras)

ALMUERZO “DÍA ALARDO”

Menú adultos

Lunes, 27 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ENTRANTES

Caña de lomo y queso Curado
Coca de masa madre con escalivada y mojama
Virutas de foie a la sal con confitura de violetas
Pulpo a la brasa sobre espuma de patata
Medallones de solomillo con salsa de almendras

PRINCIPAL

Merluza con salsa verde y almejas

POSTRE

-Tiramisú con helado de café

Cafés e infusiones

BODEGA

Agua mineral, refrescos, cervezas y café licor
Vino Tinto: Heraclio Alfaro (D.O. Rioja)
Vino Blanco: Melior de Matarromera (Rueda-Verdejo)

Precio: 65 €

NOTAS:

NOTAS:

Deberán pasar a pagar y retirar los tickets **A MESAS COMPLETAS** antes del día 10 de Abril por la oficina de la cafetería en el siguiente **Horario:**

De Martes a Viernes (no festivos) de 10 hrs a 18 hrs.

- En el momento del pago (**antes del 10 de Abril**), se avisará de los menús especiales, alergias, intolerancias...

Sí el restaurante no es avisado con los plazos indicados, el día del evento no se realizará ningún cambio.

*****Lamentamos informarles que No se admiten devoluciones de los tickets y cambios en los menús ya pagados después del 10 de Abril bajo ninguna circunstancia.

ALMUERZO ALARDO

Menú cadetes

Lunes, 27 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ENTRANTES

Caña de lomo y queso Curado
Coca de masa madre con escalivada y mojama
Virutas de foie a la sal con confitura de violetas
Pulpo a la brasa sobre espuma de patata

PRINCIPAL

Medallones de solomillo con salsa carbonara

POSTRE

Tiramisú con helado de café

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos

Precio: 52 €

ALMUERZO ALARDO

Menú niños

Lunes, 27 de Abril de 2026 a las 14.30 hrs

ENTRANTES A COMPARTIR

Papas y aceitunas
Croquetas de jamón ibérico
Nuggets
Pizza

2ºPLATO

Macarrones boloñesa

POSTRES

Helado

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

Precio: 35 € (Hay animadoras)