



lamarimorena

The New Tavern



FIESTA, QUÉ FANTÁSTICA, FANTÁSTICA ESTA FIESTA



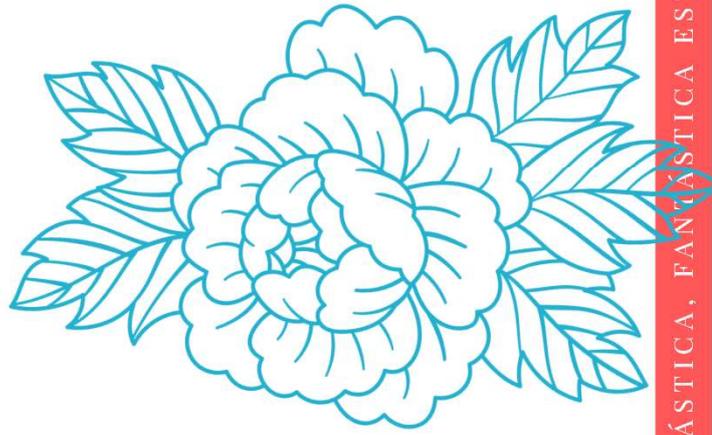
Ctra. del Chorrico, 110
30500/Molina de Segura
lamarimorenarestaurant.com
info@lamarimorenarestaurant.com
@_lamarimorena
Lamarimorena Restaurant
Tlfno. 968 611 289

ESPECIAL NAVIDAD
2024

lamarimorena

The New Tavern

M E N Ú A d v i e n t o



ENTRANTES

- Tataki Salmon Marinado sobre Salsa Tartara y Alga Wakame
- Mini Sandwich de Foie con Pan de Especies y Mermelada de Arandanos
- Ensalada de Pimientos, Aguacate, Cebolla Roja y Atún en Semisalazon
- Caballito de Gambon, Coco y Chili Dulce
- Alcachofa con Jamon Iberico sobre Parmentier de Trufa

PRINCIPAL

- Solomillo Ibérico con Salsa de Higos Secos y Crujiente de Patata

POSTRE

Crema de Queso, Mango y Maracuya

BODEGA

Vino Blanco Honoro Vera D.O. Rueda Bodegas Juan Gil
Vino Tinto Quinto Lamarimorena D.O. Jumilla (Bodegas Juan Gil)
Cerveza y Refrescos
Café e Infusiones

Nota: Los menús se servirán cuando todos los comensales estén sentados en sus sitios.

Lo que se consuma con anterioridad y posterioridad será abonado aparte.

La totalidad de comensales se Debera de confirmar dos días antes del evento.

Se realizará el cobro de la totalidad de comensales reservado en caso de falta de asistencia.

Se cobrara la totalidad en un cobro unico y no individualmente a finalizar el evento.

Se Debera de abonar el 20% al realizar la reserva.

45,-€ Por
Persona

lamarimorena

The New Tavern

M E N Ú F l o r d e P a s c u a



ENTRANTES

- Tartar de Atún Rojo, Quinoa y Jengibre
- Mini Sandwich de Foie con Pan de Especias y Mermelada de Arandanos
- Ensalada Templada de Queso de Cabra, Miel de Romero, Granada, Jamon de Pato
- Huevos Rotos con Bacalao y Pimientos de Padron
- Croqueta de Boniato y Perdiz en Escabeche

PRINCIPAL

- Gallo Pedro Gratinado con Ajo Negro sobre Crema de Calabaza
- Solomillo Ibérico en Salsa de Castañas

POSTRE: Tarta Marimorena con Chocolate Blanco y Negro

BODEGA

Vino Blanco Honoro Vera D.O. Rueda Bodegas Juan Gil)
Vino Tinto Quinto Lamarimorena D.O. Jumilla (Bodegas Juan Gil)
Cerveza y Refrescos
Café e Infusiones

Nota: Los menús se servirán cuando todos los comensales estén sentados en sus sitios.

Lo que se consuma con anterioridad y posterioridad será abonado aparte.

La totalidad de comensales se Debera de confirmar dos días antes del evento.

Se realizará el cobro de la totalidad de comensales reservado en caso de falta de asistencia.

Se cobrara la totalidad en un cobro unico y no individualmente a finalizar el evento.

Se Debera de abonar el 20% al realizar la reserva.

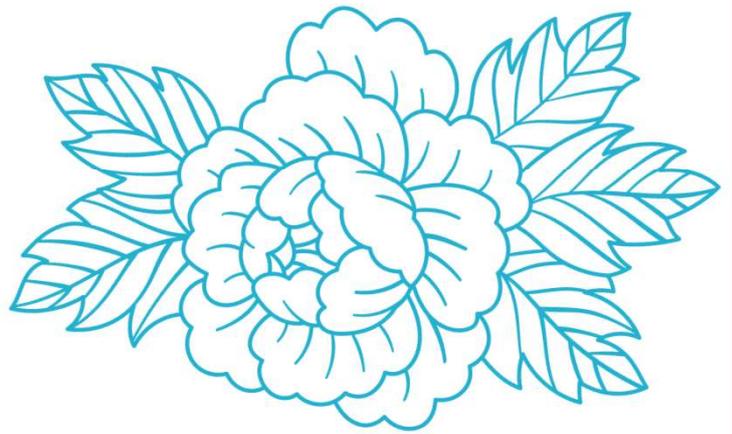
53,-€ Por
Persona

lamarimorena

The New Tavern

M E N Ú

Reno



ENTRANTES

- Laminado de Pez Mantequilla, Trufa y Lima
- Tosta de "Atún Campero"
- Mini Sandwich de Foie Micuit, Pan de Especias y Mermelada de Arandanos
- Coca de Setas, Queso Brie y Panceta Iberica
- Calamarcito al Pesto sobre Fideos en su Tinta

PRINCIPAL

- Gallineta Gratinada con Kimchi, Guisantes y Virutas de Bonito Seco
- Presa Iberica al Vermut con Chips de Boniato

POSTRE

Migas con Chocolate al Bailays y Helado de Avellana

BODEGA

Vino Blanco Honoro Vera D.O. Rueda Bodegas Juan Gil)
Vino Tinto Quinto Lamarimorena D.O. Jumilla (Bodegas Juan Gil)
Cerveza y Refrescos
Café e Infusiones

Nota: Los menús se servirán cuando todos los comensales estén sentados en sus sitios.

Lo que se consume con anterioridad y posterioridad será abonado aparte.

La totalidad de comensales se Debera de confirmar dos días antes del evento.

Se realizará el cobro de la totalidad de comensales reservado en caso de falta de asistencia.

Se cobrara la totalidad en un cobro unico y no individualmente a finalizar el evento.

Se Debera de abonar el 20% al realizar la reserva.

60,-€ Por
Persona