



Santa Ana[®]



Disfruta de la Cocina de

Estrella

los días: **13 - 14 - 20 - 21** de diciembre

Para garantizar una experiencia exclusiva y personalizada, nuestros eventos de Navidad están diseñados para grupos de un mínimo de 40 personas.

www.santaanarestaurante.com



S O L D E A L T A O N A

Menú “Sol de Altaona”

Entrantes al centro

- Pan de masa madre y sobrasada picantona
- Croqueta de atún y wasabi
- Jamón de cebo de campo 100% ibérico
- Carpaccio de tomate con ventresca y encurtidos
- Calamar a la andaluza, pimientos de padrón con salsa kimchi

Principales a elegir previamente

- Bacalao confitado con escalivada y emulsión de cebollino gratinada
- Canelones de carrillera ibérica con crema blanca de boletus

Postre

- Torrija de Bayleis caramelizada con crema inglesa y helado de mantecado

Bodega

- Refrescos, cerveza, agua mineral, café natural Salzillo
- Vino Blanco: Juana La Loca, Verdejo
- Vino Tinto: Bruma Marín, Jumilla
- Precio por persona 56 € iva incluido



www.santaanarestaurante.com





R E S E R V A D E E S T R E L L A S

Menú “Reserva de Estrellas”

Entrantes al centro

- Pan de masa madre con sobrasada picantona
- Marinera XL con anchoa del cantábrico
- Tartar de salmón nature con aguacate, huevo y tostas de mantequilla
- Brioche de langostino, pepino y salsa de soja
- Lomo Ibérico, parmesano y almendra frita
- Huevos en libertad con lascas de jamón ibérico

Principales a elegir previamente

- Pluma Ibérica 100% bellota con patata a lo pobre y cebollita francesa
- Dorada al hojaldre con pisto verde y marinera

Postre

- Tarta de queso de la viña con helado de frambuesa

Bodega

- Agua mineral, refrescos, cerveza, café natural salzillo
- Vino Blanco: Juana La Loca, verdejo
- Vino Tinto: Bruma Marín, Jumilla
- Precio 59€ iva incluido



www.santaanarestaurante.com





MENÚ GASTRONÓMICO

Menú Gastronómico

Entrantes al centro

- Pan de masa madre con sobrasada
- Quisquilla hervida de Santa Pola
- Foie caramelizado con membrillo y peras al vino
- Pulpo asado a la murciana, con patatas baby y pimentón picante
- Alcachofas crujientes con cintas de sepia y gambas

Principales a elegir previamente

- Rodaballo al horno con verduras work y lactonesa de cítricos
- Lingote de vacuno con parmentier, col y piña infusionada

Postres

- Tiramisú de café asiático, con crujiente de chocolate

Bodega

- Refrescos, cervezas, agua mineral, café natural Salzillo
- Vino Blanco: Carballal cepas vellas, Rias Baixas
- Vino Tinto: Juan Gil, etiqueta plata
- Precio 65€ iva incluido



Santa Ana

www.santaanarestaurante.com





Santa Ana[®]

Avda. de San Javier, 244. 30589 Los Ramos - Murcia

Tel.: 868 68 18 68 - Móvil: 661 76 84 22

info@santaanarestaurante.com

www.santaanarestaurante.com

