



# LA SIRENA

R E S T A U R A N T E

AVENIDA DE MADRID, 14. 3610 PETRER. ALICANTE. TELS. 96 537 17 18 — FAX 96 695 09 22  
E-mail: info@lasirena.net. Internet: www.lasirena.net

## MENU DICIEMBRE Y NAVIDAD 2023 nº 1

### Entradas (para compartir)

Degustación de aliolis y tostas con aceite de oliva  
Nuestra clásica ensaladilla de merluza  
Quisquillas hervidas (50 gr. por comensal)  
Anillas de calamar a la andaluza y alioli de limón  
Tataki de atún, crema de nabo daikon, gel de lima y tallarines de hortalizas

### Plato ( a elegir)

Arroz a banda con gambitas  
Arroz con verduras de temporada y atún rojo  
Arroz con bacalao, piquillos, garbanzos y coliflor  
Lomos de dorada a la espalda  
Suprema de corvina con salsa curry-coco y setas salteadas  
Solomillo de ibérico al Pedro Ximénez con patatitas y chalotas glaseadas  
Lubina asada al aceite de carbón, espárragos, crema de guisantes y langostinos (+3,00)  
Bacalao confitado con pisto y emulsión de su pilpil (+3,00)  
Solomillo de ternera a tacos con ajos tiernos y patatas al montón (+ 3,00 €)

### Postres ( a elegir)

Sorbete de limón al cava y crujientes de phylo y limón  
Profiteroles rellenos de nata bañados en chocolate  
Copita de helado de café con chocolate caliente y crocant de avellanas  
Milhojas rellenas de crema a la vainilla  
Café e infusiones

### Bebidas

Cerveza, refrescos y aguas minerales.  
Vino blanco y tinto seleccionados por nuestro sumiller

**Precio por comensal: 57,50 € (IVA incluido)**

**NOTA: Si añadimos langostinillos hervidos (50 gr por comensal), 62,50 (Iva incluido)**



# LA SIRENA

R E S T A U R A N T E

AVENIDA DE MADRID, 14. 3610 PETRER. ALICANTE. TELS. 96 537 17 18 — FAX 96 695 09 22  
E-mail: info@lasirena.net. Internet: www.lasirena.net

## MENU DICIEMBRE Y NAVIDAD 2023 N° 2

### Entradas (para compartir)

- Degustación de aliolis y tostas con aceite de oliva
- Nuestra clásica ensaladilla de merluza
- Taco de atún en costra, crema de Edamame y tallarines de verduras salteadas
- Croquetas caseras de bacalao, de jamón ibérico y de gambas
- Ensalada de tomates, brotes verdes, Burrata y pesto de anacardos
- Quisquillas (50 gr p. comensal)

### Plato ( a elegir)

- Arroz a banda con gambitas
- Arroz con verduras de temporada y atún rojo
- Arroz con bacalao, piquillos, garbanzos y coliflor
- Lomos de dorada a la espalda
- Suprema de corvina con salsa curry-coco y setas salteadas
- Solomillo de ibérico al Pedro Ximénez con patatitas y chalotas glaseadas
- Bacalao confitado con pisto y emulsión de su pilpil (+3,00)
- Lubina asada al aceite de carbón, espárragos, crema de guisantes y langostinos (+3,00)
- Solomillo de ternera a tacos con ajos tiernos y patatas al montón (+ 3,00 €)

### Postres ( a elegir)

- Sorbete de limón al cava y crujientes de phylo y limón
- Profiteroles rellenos de nata bañados en chocolate
- Copita de helado de café con chocolate caliente y crocant de avellanas
- Milhojas rellenas de crema a la vainilla
- Café e infusiones

### Bebidas

- Cerveza, refrescos y aguas minerales.
- Vino blanco y tinto seleccionados por nuestro sumiller

**Precio por comensal: 64,50 € (IVA incluido)**

**NOTA: Si añadimos langostinillos hervidos (50 gr por comensal), 69,50 (Iva incluido)**