



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 JUNIO 2025 nº 2

Entradas (para compartir)

Degustación de aliolis y tostas con aceite de oliva
Nuestra clásica ensaladilla de merluza
Tataki de atún rojo, salsifíes caramelizados, salsa de miso y tomate, gel de soja y alga codium
Canelón de gambas con codium y su jugo de gambas
Ensalada de tomates de temporada, cebolla encurtida y salazones
Quisquillas hervidas (50 gr. por 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 beurre blanc, salsa de judías, coco, lima y gel de naranja
Secreto ibérico a baja temperatura, puré de chirivía y chips variados
Lubina asada al aceite de carbón, espárragos, crema de guisantes y langostinos (+3,00)
Bacalao con leche de almendras, royal de espinacas y hierbas frescas (+ 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)