



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 NAVIDAD 2022 n° 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
Sashimi de salmón, emulsión de mostaza antigua, wakame y toques cítricos
Tomate Raff con ventresca, aceitunas y brotes verdes

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
Bacalao confitado en aceite de oliva y salsa de tomate asado
Suprema de corvina con salsa curry-coco y setas salteadas
Lubina asada al aceite de carbón, espárragos, crema de guisantes y langostinos (+3,00)
Solomillo de ibérico al Pedro Ximénez con patatitas y chalotas glaseadas
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: 59,50 € (IVA incluido)

NOTA: Si añadimos langostinillos hervidos (50 gr por comensal), 64,50 (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 NAVIDAD 2022 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
Chipirones salteados sobre hortalizas, brotes de soja y sobrasada
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
Bacalao confitado en aceite de oliva y salsa de tomate asado
Suprema de corvina con salsa curry-coco y setas salteadas
Lubina asada al aceite de carbón, espárragos, crema de guisantes y langostinos (+3,00)
Solomillo de ibérico al Pedro Ximénez con patatitas y chalotas glaseadas
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)