



BAHÍA CLUB

RESTAURANTE



*Menú*  
**NAVIDAD  
Y FIN DE AÑO**  
**2022**

Más información y reservas: [reservas@restaurantealarz.es](mailto:reservas@restaurantealarz.es) | 928 801 298

[www.restaurantealarz.es](http://www.restaurantealarz.es)



BAHÍA CLUB

L



R

Z

RESTAURANTE

# Menú NAVIDAD

- Buñuelo de millo.
- Maracuya Menta Mezcal.
- Ostra Tuno Indio y manzana.
- Cornete de Wagyu y chalota.
- Sardina ahumada con emulsión de pimienta de padrón.
- Tiradito de lubina Aquanarias con aguachile de mango.
- Calamar relleno, curry verde y anizados.
- Molleja de ternera a la brasa.

## POSTRES

- Polo de coco y piña a la brasa.
- Tarta de manzana y ruibarbo.
- Petits Fours.

## BEBIDAS

- Torelló Brut D.O. Corpinat.
- Bermejo Malvasia Ecológica D.O. Lanzarote.
- Honoro Vera D.O. Calatayud.

- Agua Mineral.

**95'00€** / Precio por persona

\* Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, comuníquese a nuestro personal de sala.

[www.restaurantealarz.es](http://www.restaurantealarz.es)



BAHÍA CLUB

L



R

Z

RESTAURANTE

# Menú FIN DE AÑO

- ◆ Buñuelo de millo.
- ◆ Maracuya Menta Mezcal.
- ◆ Ostra mandarina y agua de rosas.
- ◆ Tartaleta de buey de mar.
- ◆ Duo de Atún:  
*Tartar de lomo y ventresca con ajo blanco.*  
*Tostada de ventresca y caviar ZAR.*
- ◆ Lomo bajo de wagyu laminado, encurtidos y chalota.
- ◆ Setas de temporada, tirabeques y trufa negra.
- ◆ Lubina a la brasa, beurre blanc y Caviar ZAR.
- ◆ Pichón a la brasa y su jugo.

## POSTRES

- ◆ Polo de coco y piña a la brasa.
- ◆ Souffle con churros.
- ◆ Petits Fours.

## BEBIDAS

- ◆ Gramona Brut D.O. Cava.
- ◆ Vulcano Vijariego D.O. Lanzarote.
- ◆ Cruz de Alba D.O. Ribera del Duero.
- ◆ Cremand de Bourgogne Blanc de Blancs.

- ◆ Uvas, cotillón y dulces navideños.

**200€** / Precio por persona

\* Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, comuníquese a nuestro personal de sala.

[www.restaurantealarz.es](http://www.restaurantealarz.es)