

# LA CARTA

Dormio Resort Costa Blanca propone un viaje culinario a través de los sentidos. La inspiración de la oferta gastronómica elaborada tiene su origen en las raíces culinarias de esta tierra, bañada por el Mediterráneo y resguardada por sus majestuosas montañas y sierras.

Con una selección de los productos más cercanos al enclave donde nos encontramos y siguiendo su estacionalidad, intentamos manipular los frutos que nos ofrece la naturaleza de forma respetuosa hacia sus sabores y matices más representativos.

Esta Oferta Gastronómica ha sido elaborada con todo el cariño y saber hacer de nuestro director gastronómico,

PABLO PAGÁN

El equipo humano de Dormio Resort Costa Blanca desea que disfruten de una sabrosa y deliciosa estancia.

## ANTES DE EMPEZAR...

Gin & Tonic, 9,50€      Dry Martini, 9,50€      Negroni, 9,50€  
Aperol Spritz, 8,50€      Bloody Mary, 9,50€

## ENTRADAS

Steak tartar de vaca madura, 15€

Roast beef de presa ibérica, encurtidos y migas de tomate con helado de mostaza, 15€

Mejillones con meuniere ibérica, 14€

Gazpacho de tomates verdes con almejas, 13,50€

Ceviche de almejas y lubina, 17€

Gambas con dátiles y sopa de ajo blanco, 15€

Ensalada César con brotes tiernos y mini burrata, para dos personas 18€

Tartar de atún, brotes de guisantes y yema, 18,50€

Jamón de chato murciano 100gr, 18€

Jamón ibérico 100gr, 28€

Degustación de jamón 50gr/50gr, 24€

Croquetas de estofado de rabo de toro, 10€

Tabla de quesos, 16€



## ESPECIALES

Risotto de verduras de temporada, mín 2 pax, 18€pp

Raviolis de salmón con salsa de albahaca y cilantro, 18€pp

Arroz de rabo de toro, guisantes y judiones, mín 2 pax, 18€pp

Arroz del senyoret, mín 2 pax, 19€pp

Olleta de bogavante, almejas y mejillones, mín 2 pax, 18€pp



## NUESTRO MAR

Sepia al píltil de jamón ibérico, 18€

Dorada salvaje con crema de ajo y boletus, 26€

Pulpo 3 texturas, 25€

Corvina en salsa de azafrán, crema de guisantes con habitas tiernas y trompetas de la muerte, 23€



## Y POR FIN...

Secreto Ibérico con chalotas y patatas soufflé, 24€

Terrina de cordero en su jugo, chalotas y verduritas, 23€

Solomillo de ternera ahumado con mole negro, puré de plátanos y castañas, 29€

Entrecot de ternera 250gr madurada al horno Kamado, 26€

## NADIE LO SABRÁ...

Coulant de chocolate belga con helado de vainilla de Madagascar, 12€

Cre moso de limón con helado de limoncello y teja de menta, 10€

Milhoja de fresas con aceto balsámico, 9,50€

Leche frita con helado de café italiano, 9,50€

