



Venta Sant Jordi

by 3&San

entra ntes fríos

- * JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y QUESO DE CABRA CURADO KM 0 14.50
- * ENSALADILLA RUSA, MOSTAZA Y MAYONESA DE ACEITUNAS VERDES 2.00/per
- * TOMAQUETA SALADA, HUEVA DE ATÚN Y MOJAMA 7.00
- * ENSALADA DE TEMPORADA 8.50
- * ENSALADA DE MOZZARELLA, TOMATES CHERRY SALTEADOS, FRUTOS SECOS, CREMA BALSÁMICA Y CEBOLLA FRITA 12.50
- * TOMATE REY RAFF, CAPELLÀ, PIPARRAS DULCES Y CEBOLLA MORADA 9.50
- * HUMUS DE GARBANZOS, SÉSAMO Y ROMERO 7.00

entra ntes calientes

- * CALAMAR DE BAHÍA A LA PLANCHA O A LA ANDALUZA 13.90
- * PATA DE PULPO, PURÉ DE PATATA, ESPUMA ALLIOLI GRATINADA Y ÑORA 14.50
- * TIRAS DE SEPIA, JAMÓN, PESTO Y BOLETS 13.50
- * VARIADO DE CROQUETAS 5.50
- * ALCACHOFITAS CON JAMÓN, HUEVO FRITO Y PATÉ 7.50
- * PATATAS BRAVAS SANT JORDI 4.90
- * RABO Y MORRO DE CERDO FRITO 6.50
- * ESCALOPÍN DE POLLO ADOBADO, PANKO, SALSA DE MOSTAZA Y MIEL 9.50
- * TACO DE ROPAVIEJA DE CORDERO, CEBOLLA MORADA Y REDUCCIÓN DE SU PROPIO JUGO 5.00
- * SECRETO DE CERDO CON MANZANA, CEBOLLA CONFITADA Y FOIE 12.50
- * PLUMA IBÉRICA AL CARBÓN SOBRE LECHO DE BOLETS Y LASCAS DE PARMESANO 14.90



No olvide preguntar por nuestra oferta fuera de carta, siempre dispuesta a sorprenderle.

pesk2 carne a la brasa

- * PREGUNTEN POR NUESTRO PESCADO FRESCO DEL DÍA
- * ENTRECOTTE DE VACA GALLEGA DE PASTO 19.50
- * RIB EYE DE VACA DE PASTO HOLANDESA 17.50
- * CHULETAS DE CORDERO RECENTAL 12.00
- * CHULETAS DE CORDERO LECHAL DE ARANDA DEL DUERO 14.50
- * JARRETE DE CORDERO CON REDUCCIÓN DE SU PROPIO JUGO 22.00
- * CARRILLADA DE CERDO CON PARMENTIER Y SALSA DE SU PROPIO JUGO 12.00
- * SOLOMILLO DE CERDO A LAS HIERBAS DE MARIOLA Y MIEL 11.00
- * SECRETO DE VACA BLACK-ANGUS DE NEBRASKA 22.50
- * CHULETÓN DE VACA MADURADA 40.00/Kg

Combinando métodos de cocción y de elaboración, tanto tradicionales como vanguardistas, el gran maestro brasero consigue darles ese toque único.

cuch ara

- * OLLETA ALCOYANA 6.00
- * CALDO DE PUCHERO CON PELOTA 6.00
- * BAJOCA FARCIDA 7.00
- * ARROZ DEL CHEF 8.00

post re

- * TARTA DE QUESO CON PIÑONES 4.20
- * TIRAMISÚ A LA RECETA TRADICIONAL 5.20
- * FLAN DE CAFÉ 3.50
- * NATILLAS CASERAS 3.50

Todos y cada uno, caseros.

¿una copita?

Es una buena manera de ayudar a nuestro estómago dejando al paladar catando grandes delicias.



menú finde 1

17.50

"La calidad nunca es un accidente. Es siempre el resultado de un esfuerzo inteligente"

John Ruskin

menú finde 2

29.50

ENTRANTES

- * PAN DE PUEBLO CON TOMATE Y ALLIOLI
- * JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y QUESO DE CABRA CURADO KM 0
- * ENSALADILLA DE LA CASA
- * SURTIDO DE CROQUETAS
- * ALCACHOFITAS CON JAMÓN (MENÚ 2)

PRINCIPALES A ELEGIR

Menú 1

- * OLLETA ALCOYANA
- * CALDO PUCHERO+PELOTA
- * ARROZ DEL CHEF
- * BAJOCA FARCIDA
- * SOLOMILLO IBÉRICO A LAS HIERBAS DE MARIOLA
- * LUBINA A LA ESPALDA

Menú 2

- * ENTRECOTTE VACA GALLEGA PASTO
- * RIB-EYE DE VACA DE PASTO HOLANDESA
- * CHULETAS DE CORDERO RECENTAL
- * CHULETAS DE CORDERO LECHAL DE ARANDA DE DUERO
- * PESCADO FRESCO

POSTRE

- * SURTIDO DE REPOSTERÍA CASERA

Estamos para usted!

Ante cualquier necesidad, no dude en comentárselo a nuestro personal. Estaremos encantados en atenderle.

¿... y entre semana?



menú ejecutivo

Configurado con mejor de nuestra oferta gastronómica. ¡Nunca defrauda!

29

menú del día

Venga y descubra la calidad de nuestros platos diarios.

La mejor variedad al mejor precio.

Quien viene, repite!!!

10

vinos

Nuestra minuciosa carta de vinos ha sido diseñada con dos intenciones muy concretas:

1. Ofrecer vinos novedosos pero exquisitos con los que sorprender a todo aquel que se atreba con nuevas experiencias.
2. Y, a su vez, poder disponer de los grandes clásicos que nunca fallan, para aquellos que disfrutan de la seguridad de los sabores conocidos.

BLANCOS

- * AZABACHE D.O. Rioja 11.50
- * DILEMA VERDEJO D.O. Rueda 11.00
- * ENVIDIA COCHINA D.O. Rias Baixas 27.00
- * FINCA COLLADO D.O. Alicante 12.50
- * MARIETA "ALBARIÑO" D.O. Rias Baixas 14.00

ROSADOS

- * MARQUÉS DE RISCAL D.O. Rioja 12.00

TINTOS

- * ARIENZO CRIANZA D.O. Rioja 12.00
- * TORREALDEA CRIANZA D.O. Rioja 12.50
- * RAMÓN BILBAO CRIANZA D.O. Rioja 15.50
- * MARQUÉS DE RISCAL RESERVA XR D.O. Rioja 27.50
- * MUGA CRIANZA D.O. Rioja 25.00
- * PROTOS ROBLE D.O. Ribera Duero 14.50
- * MISIVA ROBLE D.O. Ribera Duero 12.00
- * MATARROMERA CRIANZA D.O. Ribera Duero 26.00
- * QUINTA CARMELA ROBLE D.O. Ribera Duero 12.50
- * PAGO CAPELLANES CRIANZA D.O. Ribera Duero 29.00
- * SOLANA DEL DUC Km. 0 11.00
- * INDISPENSABLE D.O. Empordá 13.50
- * JUAN GIL CRIANZA D.O. Jumilla 17.50
- * GR 174 D.O. Priorato 19.50
- * ENRIQUE MENDOZA D.O. Alicante 18.00
- * BALTOS D.O. Bierzo 14.50

FINOS Y ESPUMOSOS

- * LA GITANA - MANZANILLA Bodegas Hidalgo 14.50
- * D. PX D.O. Montilla - Moriles 3.00/cop

CAVAS, SIDRAS Y CHAMPAGNES

- * ENTERIZO BRUT NATURE 12.00
- * AGUSTÍN TORRELLÓ 25.00
- * GRAMONA IMPERIAL 29.00
- * MOËT CHANDOM 56.00
- * REAL SIDRA 12.00

Recuerde que también somos ...

HOTEL

Disponemos de variedad de apartamentos y habitaciones para que pueda elegir la opción que mejor se adapte a sus necesidades.

PETS WELCOME

Información y reservas:

ventasantjordi.com

623 028 027

Venta Sant Jordi

by 3&San

HAGA TAMBIÉN SUS RESERVAS POR WHATSAPP

ventasantjordi.com



Ctra. Nacional 340 PK. 790.10 ALCOI

info@ventasantjordi.com

965 547 319