



CHRISTMAS MENU



NAVIDAD 2024 MENU

CEVICHE DE LUBINA Y ATÚN CURADO

Leche de tigre | coco | bizcocho de perejil |
tomate | cebolla roja | aguacate | granada

QUICHE DE FOIE GRAS Y CEBOLLA POCHADA

Cremoso de col lombarda | gel lombarda

CONSOMÉ DE TERNERA

Puerro confitado | gamba roja | cebollino |
crujiente de jamón curado

SORBETE

SOLOMILLO DE TERNERA

Salsa de vino tinto | setas silvestres |
croqueta de trufa | espárragos verdes

O

CORVINA A LA PLANCHA

Salsa de hierbas de limón | espinacas salteadas |
hinojo | cremoso de chirivía y cítricos |
huevas de trucha

MANZANA ASADA CON GEL DE JENGIBRE

Granny Smith | uvas | sorbete de mandarina |
crumble de canela | pimienta rosa

€ 65.00

RESTAURANTE BASTA! MARINA DE DENIA
TEL: +34 965753988 INFO@BASTA.ES

CHRISTMAS 2024 MENU

CEVICHE WITH SEABASS AND CURED TUNA

Tiger milk | coconut | parsley sponge cake | tomato
| red onion | avocado | pomegranate

QUICHE WITH FOIE GRAS AND POACHED ONION

Pickled red cabbage cream and gel

BEEF CONSOMMÉ

leek confit | red prawn | chives | cured ham crunch

SORBET

BEEF TENDERLOIN

Red wine sauce | wild mushrooms |
truffle croquette | green asparagus

OR

GRILLED CROAKER

Lemon grass sauce | sautéed spinach | fennel |
parsnip and citrus cream | trout roe

ROASTED APPLE WITH GINGER GEL

Granny Smith | grapes | tangerine sorbet |
cinnamon crumble | pink pepper

€ 65.00

RESTAURANTE BASTA! MARINA DE DENIA
TEL: +34 965753988 INFO@BASTA.ES