

RESTAURANTE

TENAZ

RESERVAS



865 88 82 36



617 87 97 24



Avda. José Martínez
González, 71
03600 Elda (Alicante)

FELICES FIESTAS

MENÚ COMIDA NOCHEBUENA 2025

ENTRANTES

(a centro de mesa)

NUESTRA MARINERA
de marisco con langostino

TACO DE CARRILLERA “HOISIN”
con cebolla morada encurtida

HUEVOS CON JAMÓN IBÉRICO
sobre patatas fritas y pimientos de padrón

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO
con salsa mediterránea y cherrys

PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

ARROZ DE MARISCO DEL SEÑORITO
(gambas, calamares, atún y mejillones)

MEDALLONES DE SOLOMILLO
sobre parmentier trufado y salsa de ceps

TATAKI DE ATÚN
con ensalada de wakame y salsa teriyaki

POSTRE

MILHOJA CARAMELIZADA
con crema pastelera, mousse de mascarpone y
caramelo salado

36,90€

Precio por persona / IVA incluido

Para la formalización de la reserva
se solicitará una fianza.

BODEGA

Vino tinto Cr DO Rioja
Vino blanco DO Rueda
Cerveza, refrescos y agua

SOBREMESA

Café o infusión
Dulces navideños
Cava

MENÚ NAVIDAD 2025

ENTRANTES

(a centro de mesa)

ENSALADILLA DE PULPO
a la gallega sobre teja crujiente

ALCACHOFA EN FLOR
sobre salsa de boletus y picada de frutos secos

HUEVOS ROTOS CON SECRETO
ibérico y demi-glacé

TOMATE “OSMOTIZADO”
con salazones y cebolla encurtida

PRIMER PLATO

TRADICIONAL CALDO
con pelota

PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

ARROZ DE MARISCO DEL SEÑORITO
(gambas, calamares, atún y mejillones)

LUBINA CON SALSA DE MARISCO
tomate seco y almendra laminada

CARRILLERA IBÉRICA
sobre parmentier trufado y salsa de ceps

POSTRE

MILHOJA CARAMELIZADA
con helado de turrón y salsa de avellana

48,90€

Precio por persona / IVA incluido

Para la formalización de la reserva
se solicitará una fianza.

BODEGA

Vino tinto Cr DO Rioja
Vino blanco DO Rueda
Cerveza, refrescos y agua

SOBREMESA

Café o infusión
Dulces navideños
Cava

MENÚ NOCHE VIEJA 2025

ENTRANTES

(a centro de mesa)

“ECLAIRE” DE MOUSSE DE FOIE
micuit con praliné de almendras

ATÚN CON CHUTNEY
de mango sobre hojaldre

BROCHETA DE PULPO
con ñoquis marinados y nube de parmesano

PRIMER PLATO

VIEIRA CON SALSA TEMPLADA
de kimchi y cítricos

SEGUNDO PLATO

LOMITO DE LUBINA
sobre cremoso de calabaza, salsa de tinta
y crujiente de arroz

PLATO PRINCIPAL

HOJALDRE CON CARRILLERA IBÉRICA
berenjena asada y demiglacé

POSTRE

CREMOSO DE AVELLANA
sobre bizcocho red velvet, y pepitas de “oro”

66,90€

Precio por persona / IVA incluido

La cena dará comienzo a las 21:00.
El menú sólo incluye la cena. No habrá baile.
Las reservas se abonarán en el local antes del día 20.

BODEGA

Vino tinto Cr DO Rioja
Vino blanco DO Rueda
Cerveza, refrescos y agua

SOBREMESA

Uvas de la suerte / Cotillón
Café o infusión / Cava
Dulces navideños

MENÚ AÑO NUEVO 2026

ENTRANTES

MARINERA CON VENTRESCA
de bonito y piparras

CAZUELITA DE PROVOLONE
con tomate confitado y pesto

RAVIOLÓN DE CARRILLERA
con parmentier y salsa de vino dulce

HUEVOS CON JAMÓN IBÉRICO
sobre patatas fritas y pimientos de padrón

PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

ARROZ DE MARISCO DEL SEÑORITO
(gambas, calamares, atún y mejillones)

BACALAO GRATINADO
con alcachofitas crujientes y salsa americana

MEDALLONES DE SOLOMILLO
con puré de patata trufado y ragú de setas

POSTRE

BRIOCHE CON CREMA DE MANGO
especiada sobre mousse de mascarpone

42,90€

Precio por persona / IVA incluido

Para la formalización de la reserva
se solicitará una fianza.

BODEGA

Vino tinto Cr DO Rioja
Vino blanco DO Rueda
Cerveza, refrescos y agua

SOBREMESA

Café o infusión
Dulces navideños
Cava

Puedes consultar nuestra política de cancelación en: www.tenazrestaurante.com/navidades2025