

Menús comidas y cenas

ALEDO 26,90 +4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
Mojete de bacalao con atún y tostaditas
Corte de ensaladilla rusa con regañá de cristal
Nuestras patatas con parmesano, salsa de yema y trufa
Chipirones a la andaluza sobre cebolla caramelizada
Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas
Taco de pulled pork con lima y salsa hoisin

POSTRE

Bizcocho de cacao con helado de dulce de leche y salsa de chocolate

DOÑA MARÍA 30,90 +4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
Corte de ensaladilla de marisco con regañá de cristal
Mojete bacalao con atún y tostaditas
Raviolón de rabo de vaca con salsa de vino dulce
Alcachofas en flor con salsa de boletus
Chipirones a la andaluza con cebolla caramelizada
Ensalada César con pollo crujiente, parmesano y salsa casera

PRINCIPAL (para compartir)

Medallones de solomillo con salsa de boletus

POSTRE

Vasito "Ferrero" con crema montada de avellana y crocanti

IDEAL 34,50 +4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
Marinera murciana
Alcachofas en flor con salsa de boletus
Pulpo gratinado con suave muselina de ajo y patata rota
Patatas con huevo y jamón ibérico

PRINCIPAL (a elegir)

Carrillera ibérica a baja temperatura con parmentier y salsa de Oporto
Medallones de solomillo con salsa de boletus
Lomos de lubina con picada de almendra y tomate seco
Tataki de atún con aguacate, mango y salsa teriyaki

POSTRE

Milhoja caramelizada con helado de vainilla casero

BEBIDAS DE LOS MENÚS

Los menús incluyen 2 bebidas por persona: refrescos, cervezas, agua, copas de vino tinto o vino blanco. Incluyen también café o infusión.

Los menús son para un mínimo de dos personas, y siempre para mesas completas.

Menús arroceros

ALBUFERA 29,50 +4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
Setas y alcachofas salteadas con crujiente de jamón, huevo y pipas
Ensalada César con pollo crujiente, parmesano y salsa casera

PRINCIPAL (paellas mínimo 2 personas)*

Arroz a elegir, consulta nuestra carta o el código QR **

POSTRE

Bizcocho de cacao con helado de dulce de leche y salsa de chocolate

SÉNIA 32,50 +4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
Corte de ensaladilla de marisco con regañá de cristal
Calamarcitos de bahía con picada de tomate seco y ajos tiernos
Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas
Ensalada de rulo de cabra caramelizado con frutos secos, cherry y reducción de Módena

PRINCIPAL (paellas mínimo 2 personas)*

Arroz a elegir, consulta nuestra carta o el código QR **

POSTRE

Vasito "Ferrero" con crema montada de avellana y crocanti

BOMBA 34,50 +4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
Marinera murciana
Quisquilla cocida
Canelón relleno de cremoso de bogavante al gratén
Setas y alcachofas salteadas con crujiente de jamón, huevo y pipas

PRINCIPAL (paellas mínimo 2 personas)*

Arroz a elegir, consulta nuestra carta o el código QR **

POSTRE

Milhoja caramelizada con helado de vainilla casero

* 2 variedades de paella por mesa, a partir de 5 personas.

**ARROCES CON SUPLEMENTO

Arroz o fideuá de mariscos	2,50/persona
Gazpachos marineros	2,50/persona
Señoret de mariscos	2,50/persona
Verdura, rape y gamba roja	2,50/persona
Secreto ibérico, setas y foie	2,50/persona
Pulpo, ajetes y alcachofas	2,50/persona
Confit de pato, alcachofas y foie	2,50/persona
Tataki de atún y gamba roja sobre arroz a banda	3,00/persona
Calamares a la plancha sobre arroz negro	3,00/persona
Bogavante (meloso o seco)	4,00/persona

Ver nuestros arroces



FEBRERO 2026

Condiciones de Menús

BEBIDAS (2 por persona):

Vino tinto o blanco, cerveza, refresco o agua. Incluye café o infusión.
***Bebida ilimitada +4,50€** durante la comida hasta el servicio del postre.
Dará comienzo cuando estén sentados todos los comensales de la reserva.
Las bebidas previas al servicio en mesa no están incluidas en la bebida ilimitada, y deberán ser abonadas en barra antes de pasar a la mesa.
Las **copas** durante la sobremesa **no están incluidas** en la **bebida ilimitada**, y deberán ser abonadas aparte.

MENÚS:

Menús a partir de 2 personas. Solo se podrá elegir menú para todos los comensales de la mesa y el mismo tipo de menú para todos.

En los **menús con arroz**, se podrán elegir **dos variedades** de arroz por reserva, para grupos **a partir de 5** personas.

Los menús son personalizables, y se pueden sustituir/ añadir platos al gusto del cliente. **Pregúntanos.**

SALAS:

Se puede privatizar una sala o espacio para grupos a partir de 20 comensales (consultar opciones).

La **asignación o exclusividad de las salas no está garantizada**. El espacio o sala asignada dependerá de la disponibilidad del restaurante y de los cambios de comensales de la reserva.

GRUPOS A PARTIR DE 15 PERSONAS:

La **bebida ilimitada** será obligatoria para todas las reservas a partir de 15 personas. (ver información arriba *)

Puede contratar un servicio de **copa de espera** (consultar).

Para **confirmar la reserva**, deberá **abonarse el 50% del total** de la reserva al menos siete días antes (tarjeta bancaria, efectivo o transferencia al ES45 0049 1940 4929 1005 0905). El resto del pago de la reserva se abonará al terminar el evento, y podrá ser mediante tarjeta bancaria, o efectivo en un pago único.

El número de comensales de la reserva puede modificarse hasta 24 horas antes. **Las ausencias no avisadas** en ese plazo se cobrarán a razón 10€ por comensal que no se presente.



Nuestros Menús

RESERVAS

reservas@yarestaurante.com

Tel 965 491 666

 610 942 362

www.yarestaurante.com