

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, 14€

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 ajoblanco, 12,50€

Ensalada César con brotes tiernos y mini burrata, 14,50€

Tartar de atún, brotes de guisantes y yema, 17€

Jamón de chato murciano 100gr, 16€

Jamón ibérico 100gr, 24€

Degustación de jamón 50gr/50gr, 26€

Croquetas de estofado de rabo de toro, 9€

Tabla de quesos, 14€



ESPECIALES

Risotto de verduras de temporada, min 2 pax, 18€

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

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

Arroz del senyoret, min 2 pax, 19€

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

NUESTRO MAR

Sepia al pilpil de jamón ibérico, 17€

Dorada salvaje con crema de ajo y boletus, 26€

Pulpo 3 texturas, 24€

Corvina en salsa de azafrán, crema de guisantes con habitas tiernas y trompetas de la muerte, 22€

Y POR FIN...



Secreto Ibérico con chalotas y patatas soufflé, 23€

Terrina de cordero en su jugo, chalotas y verduritas, 22€

Solomillo de ternera ahumado con mole negro, puré de plátanos y castañas, 28€

Entrecot de ternera madurada al horno Kamado, 25€

NADIE LO SABRÁ...

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

Cremoso de limón con helado de limoncello y teja de menta, 8€

Mihoja de fresas con aceto balsámico, 9,50€

Leche frita con helado de café italiano, 8,50€

PRECIOS I.V.A. NO INCLUÍDO
RESTAURANTE NUZZA
DORMIO RESORT COSTA BLANCA,
CALLE ALTEA, 1403560, EL CAMPELLO, ALICANTE

