



## MENÚS

Los tickets de comida para el viernes, sábado y domingo de la Asamblea Nacional se solicitarán y abonarán directamente a la entidad organizadora antes del 12 de febrero. Una vez finalizado el plazo no se aceptarán más comensales.

### Cena viernes 24

#### La Taberna- Centro

##### ENTRANTES

*al centro*

Pan con tomate y ajo  
Tabla de jamón y queso  
Calamares andaluza  
Croquetas  
Ensalada de la casa

##### PLATO PRINCIPAL

*al centro*

Tacos de atún  
Solomillo con ajetes

##### POSTRE

Surtido de dulce y fruta natural

Café/infusión

*Bebidas incluidas: refresco, jarras de cerveza, agua y vino de la casa.*

**30€/comensal**

### Comida sábado 25

#### Recinto festero AFMYCE

##### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cocas variadas

##### ENTRANTES

*en mesa*

Pan ,tomate y alioli  
Croquetas variadas  
Jamón ibérico  
Queso curado  
Tabla de pates

##### PLATO PRINCIPAL

Arroz de magro y verduras

##### POSTRE

Tarta de Elche

Café/infusión

**25€/comensal**



## MENÚS

### Cena sábado 25

#### Recinto festero AFMYCE

##### ENTRANTES

*en mesa*

Pan , tomate y alioli  
Aceitunas variadas  
Tabla de ibéricos  
Duo de ensaladillas  
Ensalada templada

##### PLATO PRINCIPAL

Carrillera ibérica al oporto con guarnición

##### POSTRE

Milhojas de crema  
Café e infusiones

*Bodega: cerveza, refrescos, vino tinto, vino blanco y agua.*

**30€/comensal**

Los asistentes que soliciten comida y cena para el sábado 25 abonaran 50€ por ambos eventos.

### Comida domingo 26

#### Hotel Huerto del Cura | Salón Canónigos

##### ENTRANTES

Ensalada de salazones alicantinos al aliño de pipes i carases.  
Lingote de foie y setas con crumble de avellana y dulce de calabaza.  
Corazones de alcachofas rellenos de sepia al gratén de la vera.  
Croquetas e jamón ibérico con puré de patata ahumada.  
Gyozas de rabo de toro al jugo de laurel.

##### PRINCIPAL

Arroz con costra.

##### POSTRE

Coulant de chocolate con tulipa de sorbete de arándanos.  
Café/infusiones.

##### BODEGA

Blanco Clamor de Raimat (D.D. Costers del Segre 2020)

Tinto Viña Pomal (D.O.C. Rioja 2018)

Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)

Cervezas, refrescos, aguas.

**50€/comensal**

