

CENA FIN DE AÑO RESTO RENE

Cava de Bienvenida

GAZPACHUELO DE GAMBAS

Gambas curadas en sal cítrica con pil pil, Caviar Osietra y Dashi vegetal

MARINADA DE RAPE

Rape marinado con mayonesa ahumada y pepinillos en vinagre

FOIE EXPRESSIÓN

Foie gras mi-cuit casero con Anguilla ahumada, gel de Manzana y reducción de Jerez

DELICIA DE VIEIRAS

Vieiras con Topinambur, emulsión cítrica y salsa Beurre Blanc

PRINCIPAL A ELEGIR

NUESTRO ESCABECHE

Atún Rojo con delicioso escabeche con Verdura de nuestro huerto RR

Ö

CORDERO MAXIMO

Cordero cocinado a baja temperatura, acompañado de cebollitas glaseadas, espárragos verdes, patatas baby e demi-glace de Pimiento rojo

MAGIA

Buñuelo relleno con helado de turrón Carremi y fantasía de Chantilly

COTILLÓN, UVAS Y BRINDIS CON CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN ROSADO

Vinos D.O.Alicante ,Cerveza, Refrescos y Agua

129,00 P/P

Música en Vivo

Posibilidad de transporte con reserva previa

Resto Rene, Carretera del Port 2 – Villajoyosa
Reservas al 865 825 530 / 722 245 960



NEW YEAR'S EVE DINNER RENE RESTO

Welcome Cava

PRAWN GAZPACHUELO

Citrus-salt-cured prawns with pil pil,
Caviar Osietra and vegetable Dashi

MONKFISH MARINADE

Marinated monkfish with smoked mayonnaise
and pickles

FOIE EXPRESSION

Homemade foie gras mi-cuit with smoked eel,
Apple gel and sherry reduction

SCALLOP DELICACY

Scallops with Topinambur, citric emulsion
and Beurre Blanc sauce

MAIN DISH TO CHOOSE

OUR ESCABECHE

Red Tuna fish accompanied by Delicious escabeche
with vegetables from our garden

Ö

LAMB MAXIMO

Lamb cooked at low temperature, accompanied by glazed
onions, green asparagus, baby potatoes and red pepper
demi-glace

MAGIC

Doughnut stuffed with Carremi nougat ice cream
and Chantilly's fantasy

GRAPES AND TOAST WITH CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN ROSÉ

D.O.Alicante Wines, Beer, Soft Drinks and Water

129,00 P/P

Live Music

Possibility of transport with prior reservation

Resto Rene, Carretera del Port 2 – Villajoyosa
Reservations to 865 825 530 / 722 245 960



DÎNER DU NOUVEL AN RENE RESTO

Cava de bienvenue

GAZPACHUELO DE CREVETTES

Crevettes au sel d'agrumes avec pil pil,
Caviar Osietra et Dashi vegetal

MARINADE DE LOTTE

Lotte marinée à la mayonnaise fumée
et cornichons

FOIE EXPRESSION

Foie gras mi-cuit maison à l'anguille fumée,
Réduction de gel de pomme et de Jerez

DELICEUSE COQUILLE DE SAINT JACQUES

Noix de Saint-Jacques au topinambur,
émulsion citrique et sauce au beurre blanc

NOTRE ESCABECHE

Thon rouge avec délicieuse Escabeche
aux légumes de notre jardin

OU

AGNEAU MAXIMO

Agneau cuit à basse température, accompagné d'oignons
glacés, d'asperges vertes,
de pommes et demi-glace aux poivrons rouges

MAGIE

Beignet farci de glace au nougat de Carremi
et fantaisie de Chantilly

COTILLON, RAISINS ET TOAST AVEC
CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN ROSÉ

Vins D.O.Alicante, Bières, Rafrachissements et Eau

129,00 P/P

Musique en direct

Possibilité de transport sur réservation préalable



Resto Rene, Carretera del Port 2 – Villajoyosa
Réservations au 865 825 530 / 722 245 960