

MENÚ RUMORES ESENCIALES

Menú para Grupos y Cenas de Empresa

Primeros Rumores a Compartir

Causa Limeña Cremosita de Ventresca y Aguacate

Base de patata prensada con ají amarillo, palta fresca, ventresca seleccionada y emulsión de ají panca.

Taco Nikkei de Panceta Duroc Glaseada en Teriyaki de Miso

Panceta melosa cocinada a baja temperatura 12h sobre tortilla de maíz, mahonesa de chipotle y encurtidos.

Gyozas de Cerdo y Langostino con Salsa Ponzu-Sésamo

Empanadillas orientales al vapor y plancha, rellenas de jugosa farsa marina con aceite de sésamo tostado.

El Rumor Principal a Elegir

- OPCIÓN TIERRA -

Chashu de Carrillera Ibérica al Curry Rojo Thai

Carrillera estofada a fuego lento en curry rojo, leche de coco y lemongrass servida con arroz Basmati aromatizado.

- OPCIÓN MAR -

Pescado de Lonja en Salsa de Ají Amarillo y Leche de Tigre

Suprema de pescado blanco sobre puré suave de boniato ahumado con emulsión caliente de ají amarillo y lima.

El Último Rumor Individual

Cheesecake Templada de Maracuyá y Queso Manchego

Nuestra versión icónica de tarta de queso horneada con base crujiente y gel brillante de fruta de la pasión.

42€ pp

El menú incluye: 1 bebida por persona (copa de vino seleccionado -blanco o tinto-, cerveza, refresco o agua) y servicio de pan con mantequilla de miso.

RUMORS

Condiciones de Reserva para Grupos

Mínimo 8 personas

Confirmación de menú e intolerancias 48h antes

Depósito del 30% para confirmar fecha y reserva

Menú adaptable a veganos y celíacos

C/ Calvari 1, Altea - www.rumorsaltea.es - 675 02 77 55

ESSENTIAL RUMORS MENU

Menu for Groups and Corporate Dinners

First Rumors to Share

Cremosa Lima-style Ventresca and Avocado Dish

A base of pressed potato with yellow chilli, fresh avocado, selected ventresca and a panca chilli emulsion.

Taco with Miso Teriyaki-Glazed Duroc Pancetta

Caramelised pancetta, slow-cooked for 12 hours, served on a maize tortilla with chipotle mayonnaise and pickles.

Pork and Prawn Gyozas with Ponzu-Sesame Sauce

Asian dumplings, steamed and pan-fried, filled with juicy seafood filling with toasted sesame oil.

The Main Rumor of Your Choice

- LAND OPTION -

Iberian Pork Cheek Chashu in Thai Red Curry

Pork cheek slow-cooked in red curry, coconut milk and lemongrass, served with flavoured basmati rice.

- SEA OPTION -

Fish from the Fish Market in Yellow Chilli and 'Leche de Tigre' Sauce

White fish fillet on a smooth purée of smoked sweet potato with a warm yellow chilli and lime emulsion.

The Final Individual Dessert

Warm Passion Fruit and Manchego Cheese Cheesecake

Our iconic version of baked cheesecake with a crisp base and a glossy passion fruit gel.

42€ pp

The set menu includes: 1 drink per person (a glass of selected wine – white or red – beer, soft drink or water) and bread served with miso butter.

RUMORS

Group Booking Terms and Conditions

Minimum of 8 people

Menu requirements must be confirmed 48 hours in advance

A 30% deposit is required to confirm the date and booking

The menu can be adapted for vegans and coeliacs

C/ Calvari 1, Altea - www.rumorsaltea.es - 675 02 77 55