

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

restaurante

Gran Menú

Aperitivos

Piel suflada de bacalao y huevas de mentaiko

*

Nécora cajún, umeboshi y salsa limonea

*

Mini alcachofa con yema curada

Entrantes

Gamba roja en tartar con caviar

*

Calamar de playa y guisantes

*

Zanahorias con escabeche cítrico de raya

*

Ravioli de conejo de monte con parmentier de tubérculos

*

Fricandó de carrillera de atún de Balfegó y alga nori

*

Cordero ecológico con bombón de calabaza y berberechos

Postres

Remolacha, mascarpone y ruibarbo

*

Avellana y fruta de la pasión

95€ IVA incluido
(bebida no incluida)

*La chef Miriam de Andrés y su Equipo trabajan únicamente con verduras cultivadas en la Huerta Valenciana, carnes alimentadas orgánicamente y pescados y mariscos de subasta