

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

restaurante

Gran Menú

Aperitivos

Piel suflada de bacalao y huevas mentaiko
*

Necora cajún y umeboshi
*

Molleja, celery y salsiff
*

Mini alcachofa y bearnesa de tuétano

Entrantes

Carpaccio de gamba roja, crema de almendras y tomate
*

Calamar de playa, guisantes y yema confitada
*

Guiso meloso de mar y montaña y alcachofas
*

Rape , cremoso de coliflor e hinojo
*

Ravioli de conejo de monte
*

Presa ibérica, raíces y naranja sanguínea

Postre

Remolacha, mascarpone y ruibarbo
*

Chocolate, avellana y naranja

* 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

95,00€ IVA Incluido 10% bebida no incluida