

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

restaurante

Menú Barca

Aperitivos

Piel suflada de bacalao y huevas mentaiko

*

Necora cajún y umeboshi

*

Molleja, celery y salsiff

*

Mini alcachofa y bearnesa de tuétano

Entrantes

Guiso meloso de mar y montaña y alcachofas

*

Ravioli de conejo de monte

*

Pescado de lonja

*

Nuestro arroz del día

Postre

Remolacha, mascarpone y ruibarbo

* 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

60,00€ IVA Incluido 10% bebida no incluida