

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

restaurante

Menú Noche

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

*

Guiso meloso de mar y montaña y alcachofas

*

Rape, cremoso de coliflor e hinojo

*

Ravioli de conejo de monte

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

80,00€ IVA Incluido 10% bebida no incluida