

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

restaurante

APERITIVOS

Piel de pollo de corral crujiente, quisquilla
y salicornia

*

Éclair de cordero y foie

*

Tomate en rama en tempura relleno de sardina
picante y sobrasada ibérica

*

Brioche de brandada de bacalao,
yema de codorniz y papada ibérica

*

Mezcal Thai

MENÚ

Gamba roja, con escabeche de pollo de corral

*

Ventresca de atún rojo de Balfegó con
jugo de pimientos asados

*

Calamar de playa en tartar con
dentelle de su tinta

*

Bimi con callos de bacalao en all i pebre

*

Pescado de lonja y suquet thai

*

Arroz meloso de rabo de toro
y judía tierna

*

Patatas asadas con tuétano
y mini zanahorias

*

Taco de vaca vieja rubia gallega, parmentier
de calabaza ahumada y coliflor

DULCE

Gel de papaya con helado de coco y especias
y flor de hibiscus

*

Mochi de fruta

*

Petit fours

(Naranja de Valencia)

(Pan de *Paco Roig* con AEOVE incluido)

90€ IVA incluido