

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

restaurante

GRAN MENÚ

APERITIVOS

Piel suflada de bacalao y huevas Mentaiko

Cebolla asada en arcilla y caviar Beluga

Dentelle de gamba roja

Nécora cajún y Umeboshi

ENTRADAS

Boquerón, gel de piparras y pericana de frambuesas

Espárragos blancos, erizo y gazpachuelo

Pato a la brasa, jugo de anguila y almendra tierna encurtida

Berenjena a la brasa y huancaína

Carrillera de atún de Balfegó, fricandó y alga nori

Taco de Wagyu y parmentier de calabaza

POSTRES

Dulce de leche de cítricos, helado de naranja sanguina y ruibarbo

Chocolate, pistacho y lichi

* 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