

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

restaurante

MENÚ NOCHE

APERITIVOS

Piel suflada de bacalao y huevas Mentaiko

Dentelle de gamba roja

Nécora cajún y Umeboshi

ENTRADAS

Boquerón, gel de piparras y pericana de frambuesas

Pato a la brasa, jugo de anguila y jalapeños encurtidos

Berenjena a la brasa y huancaína

Carrillera de atún de Balfegó, fricandó y alga nori

POSTRE

Dulce de leche de cítricos,

helado de naranja sanguina 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

80,00€ IVA INCLUIDO 10% Bebida no incluida