

Temporada

-Entrantes / Starters-

- Tartar de atún, mango y almendra*
Tuna tartar, mango, and almond
- Pulpo, aguacate y salpicón de verduras*
Avocado, octopus salpicón
- Cogollos, tomate de perjar y emulsión de anchoas*
Lettuce heart, tomato and anchovies emulsion
- Berenjena ahumada, topinambur y trufa de verano*
Smoked auvergine, topinambur and summer truffle
- Huevo mollet, sopa de cebolla tierna y crema parmesano*
Poached egg, onion soup and parmesan cream

-Principales / Main courses-

- Lomo de merluza y emulsión de aceitunas verdes*
Hake loin, with green olives pil pil
- Carrillera de vaca estofada y parmentier*
Cow cheek with smoked parmentier
- Arroz pasejat reposado en brasas*
Smoked rice with white Valencian sausage
- Arroz meloso de bogavante*
Lobster rice
- Fideua y carabinero a la parrilla*
Fideua paella with red prawns

-Postres / Desserts-

- Valencia tierra de flores*
Blackberry, ricotta violet merengue
- Cacao 2019*
Cocoa 2019
- Coco, piña asada y jengibre*
Coconut, toasted pineapple and ginger
- Crema de vainilla plátano y helado de caramelo punto de sal*
Bourbon vanilla, banana and caramel

55 € iva 10 % incluido
Pan de masa madre y a.o.v.e 3 €