



Menú Trazos

Snacks

Canelón con *miel certificada por CAE-CV. (Bona Mel), queso 4 picos de Hoya de la iglesia y miel de ajo negro.

Royal de *Berenjena rayada de Gandía certificada por CAE-CV. (Saifresc), tartar de bonito en salazón y perlas de miel de Calluna

Petit Choux de gallina Valenciana

Entrantes

Quisquillas cocinadas en cera de abeja, crema de *maíz certificado por CAE-CV. (Saifresc)

*yema de huevo certificado por CAE-CV. (Explotaciones avícolas valencianas), crujiente de abeja de *arroz D.O. Valencia certificado por CAE-CV. (Riuet)

Calamar a baja temperatura, dashi, jengibre, *ajo certificado por CAE-CV (Saifresc) encurtidos y crujiente de su propia tinta.

Principal

Cordero a baja temperatura, ñoquis de *boniato morado certificado por CAE-CV y espuma de limón negro.

Postre

Fresas de Canals y *AOVE certificado por CAE-CV. (Travadell)

*Todas las verduras; zanahoria, puerro, cebolla, tomate (CAE-CV. Saifresc) con las que cocinamos las salsas que acompañan los platos de carne.

Todas las *sales con las que cocinamos son certificadas por CAE-CV (Bras del Port)

***Producto certificado por el Comité de Agricultura Ecológica de la CV**



Menú disponible en todos los servicios

110€ por persona

Este menú se elabora con productos de temporada, puede sufrir algún cambio.

Solo se sirven petit four si al terminar la experiencia solicitan el servicio de café:

Petit Four

Gelatina de fruta de la pasión y ron

Financier de *algarroba certificada por el CAE-CV

Bombón de chocolate